

천하제일사료

연구진, 함안공장 현장방문



천하제일사료 연구진들은 지난 5월 10일 함안공장을 대상으로 현장 방문점검을 실시했다.

이번 현장점검에는 사료 제품을 연구하는 중앙연구소(소장 이기웅 전무)의 축종 PM들과 R&D박사 등 16명이 참여했다.

천하제일사료는 수시로 각 지역 공장을 대상으로 현장점검을 실시하며, 모든 제품 생산의 기초가 되는 제품 생산기술과 방역, 위생상태를 점검한다. 이런 과정에서 얻어지는 정보는 제품의 전문성 향상 및 위생 품질 개선에 적극 활용된다.

이번 현장점검에서는 함안공장만이 가지고 있는 다양한 펠릿 생산기술을 여러 축종에 연결해 적용이 가능한 지를 논의했다. 이와 더불어 방역위생 상태와 공장 내부 소독에 대해서도 점검했다.

함안공장은 외부 방문 차량 및 내부 일반직원의 개인 차량과 개인 소독을 강화했으며, 소독을 거부하는 사람은 출입을 제한하는 등 철저한 방역프로그램을 준수하고 있다.

이기웅 전무는 “직접 공장을 방문한 마케팅 담

당자들이 제품에 적용할 수 있는 생산기술을 점검해보는 값진 시간을 가졌다”며 해섭 관련해서는 “철저한 방역과 지속적인 점검을 통해 깨끗하고 안전한 사료를 제공할 것”이라고 말했다.

천하제일사료는 월 1회 인천, 함안, 익산, 대전 공장을 돌아가면서 현장점검에 나서고 있다.

(주)트루라이프

압구정에 이색 유기농 요거트 카페 오픈



행복한 웰빙푸드 (주)트루라이프(대표이사 정세진)는 서울시 강남구 압구정동에 ‘트루라이프 카페(True Life Cafe)’를 최근 오픈했다고 밝혔다.

‘도심 속 웰빙 자연주의 카페’를 표방하는 트루라이프 카페는 본사에서 파견된 영양사가 상주하여 별도로 마련된 건강 컨설팅룸에서 음료를 드시는 고객에게 무료로 1:1 건강컨설팅이 서비스되는, 기존 획일화된 카페와 차별되는 ‘건강 지향’ 이색 카페다.

고객맞춤 건강컨설팅은 전문영양사가 고객의 현 영양 상태를 상담·파악하는 ‘문진’, 최첨단 인바

다 시스템(InBody System)을 통해 체계적으로 건강을 체크하는 '진단', 종합검진 결과를 설명하는 '상담' 및 고객에 별도 '처방전을 제공' 하는 4단계 프로세스로 구성된다.

또 카페에서는 매일 생산지부터 매장까지 콜드체인 시스템으로 배송되는 100% 순수 1등급 유기농 원유에 카페만의 특제 레시피로 완성한 프리미엄 정통 요거트를 선보인다. 수삼 요거트부터 딸기·양배추, 블루베리 요거트 등 10종의 건강 요거트 및 건강떡, 유기농 허브티 등 이색메뉴로 맛과 건강의 절묘한 조화를 추구한다.

특히 그간 가정배달만 가능했던 오늘먹는 계란, 애(愛)두부, 유기농 오늘아침 레뜨레 등 트루라이프의 대표 친환경·유기농 식품을 카페에서 직접 구입할 수도 있고, 유기농 식품을 매주 집으로 편하게 배달해주고 주기적으로 건강 컨설팅을 받을 수 있는 트루라이프 회원으로도 가입할 수 있다.

인테리어 역시 친환경 자재로 손꼽히는 자작나무를 사용하여 단순한 듯 소담스럽게 도심 속 자연 공간으로 풀어내 누구나 편안하게 둘러 도심 속 여유를 즐길 수 있도록 디자인했다.

트루라이프 식품사업본부 최원일 이사는 "트루라이프 카페는 국내 최초 시도되는 건강컨설팅 카페로 건강을 테마로 한 특별하고 이색적인 서비스를 여유롭고 편안하게 즐길 수 있는 멀티 문화공간으로 거듭날 것"이라고 말했다.

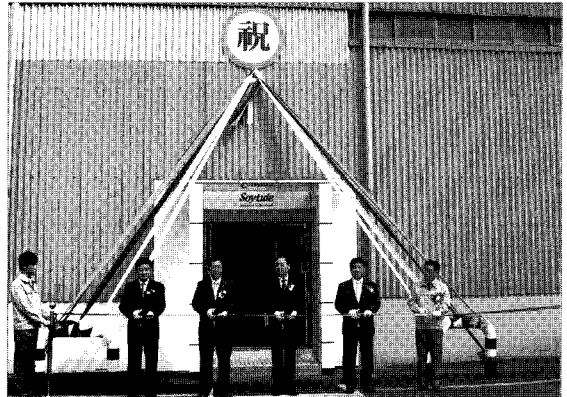
■ 문의 : (02)549-1799

■ 위치 : 지하철 3호선 압구정역 1번 출구 직진 후 SC제일은행에서 우회전

■ 운영시간 : 오전 10시~오후 8시(매주 일요일 휴무)

## CJ제일제당

세계 최초 청국장균을 이용한 발효대두박 Soytide 제품 출시



CJ제일제당(대표이사 김진수)은 지난 5월 28일 인천 대두 사업장에서 3년간의 연구개발 결과, 안전한 축산물 생산을 위해 청국장균으로 천연 발효공법을 통해 소화 이용률과 면역력을 증강시킬 수 있는 사료용 기능성 대두박 'Soytide' 공장 준공식을 가졌으며, 이로 인해 CJ유지사업의 Value Chain 확장에 기여할 것으로 예상된다.

CJ제일제당에서 세계 최초로 개발한 'Soytide' 제품은 대두박을 청국장균으로 발효하여 소화가 어려운 어린 가축용 기능성 단백질 원료이다.

제품의 특징은 청국장균이 보유한 강한 단백질 분해효소를 이용하여 소화 이용률을 높이기 위해 단백질을 작은 크기의 단백질(펩타이드)로 분해했으며, 어린 가축의 설사를 유발시키는 항 영양인자들을 감소 및 제품 내 10억마리의 청국장균을 함유하여 면역력을 향상시키는 친환경 제품이다.

본 제품을 사업화하기 위해 CJ그룹 각 부문별 R&D 기술력과 핵심역량이 집약되었다. CJ식품연구소의 발효기술, 소재사업의 원료사업 경험, 사

료사업의 동물영양 및 배합비 기술, 식품사업의 고체발효 엔지니어링 기술력 등이 밑바탕되었다.

현재 발효대두박을 사용한 CJ퍼펙트마이스터를 비롯한 일부 사료제품은 고객으로부터 큰 호응을 얻고 있다.

### Only One적인 방역활동 실시



CJ제일제당 사료 BU(BU장 박호인)는 구제역 발생 이후 방역대책반 구성과 함께 실시된 다양한 Only One적인 방역활동이 큰 호응을 일으키고 있다.

특히 방역전문차를 운용하여 예방적

차원의 공격적인 현장 방역 활동으로 고객들에게 큰 위안을 주고 있다는 설명이다.

CJ방역전문차는 차량자체 자동방역 시스템 기능까지 완벽하게 갖춘 특수 제작된 일체형 4륜구동 모델로 소독제재 분사거리가 30m가 되며, 소독제재가 미치지 못하는 곳은 200m짜리 호스릴로 활용하여 구석구석 우수한 방역활동을 실시한다. 뿐만 아니라 뛰어난 기동력으로 광범위하고 험준한 지역을 신속히 방역활동을 펼칠 수 있는 것도 특징이다.

현재 CJ방역전문차는 예방적 방역 강화 지역을 중심으로 활동하고 있으며 방역서비스를 받은 고객들은 큰 만족감을 나타내고 있다.

CJ는 방역전문차 운용 외에도 생석회 지원, 방

역물품 제공, 방역교육 및 홍보, 국가지정 방역초소 지원(음료 외)활동을 지속 전개해 나가고 있다.

### 흥성사료공업(주)

#### 근로자의 날 기념식 개최



흥성사료공업(주)(회장 정태원)는 2010년 근로자의 날을 맞이하여 지난 5월 3일 기념 행사를 거행했다.

이날 행사에서는 입사 이래 투철한 애사심과 왕성한 책임감으로 맡은 바 업무를 성실히 수행해 회사발전에 기여한 공을 인정하여 10년 근속자들에게 근속패와 부상을 시상했다.

수상자는 관리부 안은화 대리, 업무부 이태영 계장, 생산부 김영균 과장, 전희열 사원, 김용화 사원 등이다.