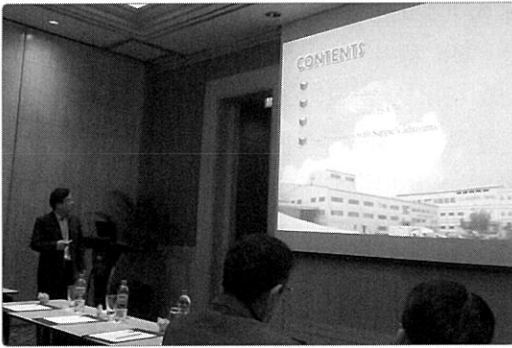


(주)고려비엔피

‘달구방 엔플러스 오일백신’ Seppic AVI 세미나에서 호평



(주)고려비엔피(대표이사 송기연)의 국제특허 제품인 ‘달구방 엔플러스 오일백신’이 세계적인 백신 어쥬먼트 회사인 프랑스 Seppic사가 개최하는 세미나에서 소개되어 청중들의 큰 호응을 얻었다.

세미나는 지난 4월 12일 태국 방콕 웨라톤호텔에서 “최상의 양계백신 및 양돈백신 제조방법 소개(How to optimize your poultry vaccine and swine vaccine?)”란 주제로 열렸으며, 이날 태국, 말레이시아, 파키스탄 등 아시아지역 백신 연구 및 제조 전문가 20여명이 참석했고 당사의 조은행 이사가 특별외부연사로 초청되어 ‘달구방 엔플러스 오일백신’ 개발과정과 성공사례를 발표했다.

사례발표를 통해 아시아지역에서 가장 크게 피해를 주고 있는 ‘유전형 7형 뉴캐슬병’ 백신의 적합성과 안전성에 큰 주목을 끌었으며 아시아 백신연구개발 선진국으로서의 한국 백신의 위상을 높이는 계기가 되었다.

‘달구방 BN++(비엔 투 플러스) 생백신’ 출시



환절기 바이러스성 호흡기질병으로 피해를 보는 양계농가에서 피해를 최소화할 수 있는 기쁜 소식이 있다.

국내 환절기 질병 중 가장 큰 피해를 주는 신장형 IB 바이러스를 철저히 예방할 수 있는 ‘달구방 BN++(비엔 투 플러스) 생백신’이 지난달부터 출시되어 양계농가에 큰 호응을 얻고 있기 때문이다.

‘달구방 BN++(비엔 투 플러스) 생백신’은 신장형 IB항원과 유전형 7형 ND항원을 가장 이상적으로 포몰레이션하여 두가지 질병을 효과적으로 예방할 수 있고 분무접종 뿐만 아니라 음수접종으로 편리하게 육추과정 및 산란 중에 두 질병을 컨트롤 할 수 있는 장점이 있다.

또한 ‘달구방 BN++(비엔 투 플러스) 생백신’은 안전성이 매우 높아 1일령 병아리에 분무 시에도 문제가 없어 신장형 IB 바이러스 조기감염을 가장 효과적으로 예방할 수 있다는 점도 양계농가에서 이 백신이 선택되는 중요한 이유이다.

■ 제품 문의 : 070-7433-1034

힘백 달구방 N+ 백신개발기술 中國 특허 등록 완료



(주)고려비엔피는 역유전학을 이용한 ND백신 개발기술과 관련해 지난 3월 20일자로 중국특허를 취득했다고 밝혔다.

이번에 등록된 특허기술은 ‘약독화된 재조합 ND 바이러스와 이를 함유하는 ND 백신’과 관련된 것이며, 현재 당사에서 판매하고 있는 “달구방 엔플러스(N+) 생백신 및 오일백신”의 핵심기술이다. 또한 본 등록된 특허기술이 20년 동안 유지되어 중국 내 제조사의 기술도움을 원천적으로 차단할 수 있게 되었다.

“달구방 엔플러스(N+) 백신”은 당사 기술연구소와 (주)바이오포아 연구진에 의해 7년여에 걸쳐 세계 최초로 개발되어 국내 최초로 대한민국·미국·일본·중국 등 4개국에 특허등록이 완료되었고, 기타 해외 3개국에서 특허를 출원 중에 있어 해외시장에서도 다국적 기업들과 어깨를 나란히 할 수 있는 발판을 마련하고 있다.

MSD동물약품

제2회 그림과 시 공모전 실시

MSD동물약품(대표이사 서승원, 구 인터베트 코리아(주))은 수의 및 축산업에 종사하는 초등학생 자녀를 대상으로 그림과 시 공모전을 실시한다.

공모전은 동물과 연관된 자유주제로 진행되며 양돈, 양계, 축우, 반려동물 관련 산업 종사자의 초등학생 자녀는 누구든지 참여가 가능하다.

심사를 거쳐 대상 1명에게는 200만원, 우수상 2명에게는 각각 100만원의 상금이 주어지며, 선착순 참가자 20명에게도 소정의 상품이 지급된다.

공모기간은 5월 1일~5월 20일까지이며, 서울시 용산구 한남대로 20길 13(한남동, 수영빌딩 4층) MSD동물약품(서류 상단 ‘공모전’ 표기)으로 제출하면 된다.

■ 문의 : (02)769-7511

천하제일사료

남원시 산동면과 1사촌 자매결연 체결

전북 남원시 산동면과 제일사료주식회사(대표이사 윤하운)는 지난 4월 23일 산동면사무소에서 1사촌 자매결연을 체결했다.

이는 기업과 농촌이 서로를 이해하고, 상호우의를 도모하기 위한 교류의 장을 연 아름다운 동행이라 할 수 있다.



산동면은 춘향 골로 이름 높은 남원시의 동북쪽에 위치한 산골마을로, 섬진강의 원류인 요천의 상류를 끼고 도는 비옥한 농토와 수려한 자연경관을 자랑하는 곳으로 예로부터 물 맑고, 산 좋고, 인심 넉넉한 고유의 세시풍속을 간직한 고장으로 알려져 있다.

그러나 도시화 이후 많은 사람들이 고향을 떠났고, 대부분의 농촌이 그러했던 것처럼 산업화에 부응하지 못하고, 농업이 주산업이 되면서 낙후되어 있는 것 또한 현실이다.

이에 정창호 산동면장, 제일사료주식회사 선양선 호남사업부장, 산동면발전협의 전평기 회장을 비롯한 관계자 30여명이 참석하여 농촌이 FTA라는 큰 파고를 만나 그 어느 때보다 어려운 현실과 직면해 있는 가운데 기업과 농촌이 하나 되어 어려움을 극복할 수 있는 지혜를 발휘하고자 자매결연 협약을 체결하게 되었다.

이날 협약식에서 남원 정창호 산동면장은 “도시민은 깨끗하고 신선한 농축산물을 공급받고, 자녀들에게 농촌체험의 기회도 제공할 수 있으며, 농촌은 안정된 농산물의 판로를 확보하고, 지역발전의 발판을 마련할 수 있는 좋은 기회가 될 것이다”며 기쁜 마음을 표현했다.

또한 천하제일사료 선양선 호남사업부장은 금번 산동면과의 1사촌 자매결연으로 기업의 사회적 책무를 더욱 충실히 하고, 우리 농촌의

발전에 기여하는 모범적인 회사를 견지하는 계기가 될 것이라고 말했다.

한편 1962년 설립되어 올해로 창립 51주년을 맞고 있는 천하제일사료는 우리나라 최초의 전문적인 사료 제조 기업으로 현재 국내 사료업계를 선도하는 대표적인 기업이며, 기업운영에 있어 그 무엇보다 사람을 최우선 가치로 여기는 농촌 친화적인 기업으로 알려져 있다.

두산생물자원

‘하나의 힘’ 영업회의 실시



두산생물자원(대표이사 윤영호) 영업본부(엄태봉 본부장)는 지난 3월 15일 흥국생명 연수원에서 3월 영업회의를 실시했다.

이날 회의는 2013년 판매를 위한 동기를 부여하고 판매증대를 통한 기본 Base 물량 확보, 사업계획 달성을 위해 영업사원들의 사기 진작을 위한 자리였다.

전월 목표달성을 한 동부, 남부, 영남 영업팀을 포상하면서 두산생물자원의 향후 밝은 전망을 예측하며 오후에는 하나의 힘을 확인하는 단합대회를 가졌다.

사조대림

품질 앞세운 '안심치킨' 6종 출시



종합식품전문기업 사조대림은 100% 국내산 닭고기로 만들어 안심하고 먹을 수 있는 '안심치킨' 6종을 출시했다고 지난 4월 16일 밝혔다.

안전한 먹거리에 대한 사회 트렌드 및 소비자들의 요구를 반영한 '안심치킨' 6종은 '너겟, 텐더스틱, 순살후라이드' 구성의 냉동 튀김용 제품 3종과 '스모크 윙, 봉, 닭다리'로 구성된 냉장 스모크 제품 3종이다.

'안심치킨 너겟, 텐더스틱, 순살후라이드' 3종은 기존 제품들과 달리 전 제품에 얼리지 않은 100% 국내산 '신선 닭고기'를 사용한 것이 특징이다. '신선 닭고기'는 냉동 닭고기에 비해 윤기와 탄력이 살아있고 부드러운 육질로 식감이 뛰어나다.

'안심치킨 너겟'은 닭고기 함량 83%로 닭고

기 본연의 맛을 느낄 수 있으며, '안심치킨 텐더스틱'은 닭의 안심 통살을 사용해 결이 그대로 살아있어 쫄깃한 식감을 맛 볼 수 있다.

또한 '안심치킨 순살 후라이드'는 순 닭고기 살만을 사용하여 아이들 간식이나 어른들 술안주로 안성맞춤이다.

'안심치킨 스모크 윙, 봉, 닭다리' 3종 또한 안전한 먹거리에 대한 소비자의 요구를 반영해 100% '국내산 닭고기'만을 사용했으며, 국내산 참나무로 훈연하여 스모크 치킨 고유의 맛과 진한 풍미를 살린 것이 특징이다.

조리방법도 간단하여 전자레인지에 1분만 돌리면 스모크 치킨을 맛 볼 수 있다.

한편, '안심치킨'은 계육(닭, 토종닭, 오리 등)사업을 신(新)성장동력으로 선정하여 집중육성 중인 사조그룹의 신(新) 계육 가공 브랜드 제품으로, 계육 부문 수직계열화를 통해 닭의 사료에서부터 종계, 부화 등 닭의 품종 계량 및 관리, 사육, 도계, 제품화까지 HACCP 인증을 받은 공정에서 사조가 직접 관리했다.

사조그룹은 수직계열화를 통해 계육 부문 경쟁력 강화 뿐만 아니라 소비자들에게 안전하고 깨끗한 제품을 제공할 수 있는 기반을 마련하므로서 안심 트렌드를 계육 시장에서 확산 및 정착시킬 계획이다.

계육 가공식품의 전체 시장규모는 2011년 약 2,600억원, 2012년 약 2,800억원으로 꾸준히 성장하고 있으며, 2013년 약 3,000억원으로 예상된다.

사조대림은 '안심치킨' 출시를 통해 계육 가공식품 시장규모 확대 및 소비자 선택의 폭을 넓힐 수 있는 기회가 될 것으로 기대하고 있다. 