

제2회 전국식육기술 경연대회 이 모 저 모

-홍보부-



제2회 전국 식육기술대회 광경

◇... 미트저널사(대표 : 이기복)는 국산 쇠고기 및 돼지고기의 우수성 홍보와 식육업계 종사자에 대한 직업의식 고취 및 식육처리 기술향상을 목적으로 지난 1월 31일 한국종합 전시장 대서양관에서 제2회 전국식육기술 경연대회를 개최했다.

농림수산부가 주관하고 본회 등이 후원한 이번 대회는 지난 1월 17일 가진 예선전을 통과한 총 15명의 경연자들이 소와 돼지 발골·정형부문, 진열 상품 만들기 부문에서 경연을 펼쳤으며, 부대행사로 정량 자르기, 소·돼지 지육부위별 용도 설명, 등급 알아맞추기 등 다채로운 행사가 펼쳐져 흥미를 더하였다.

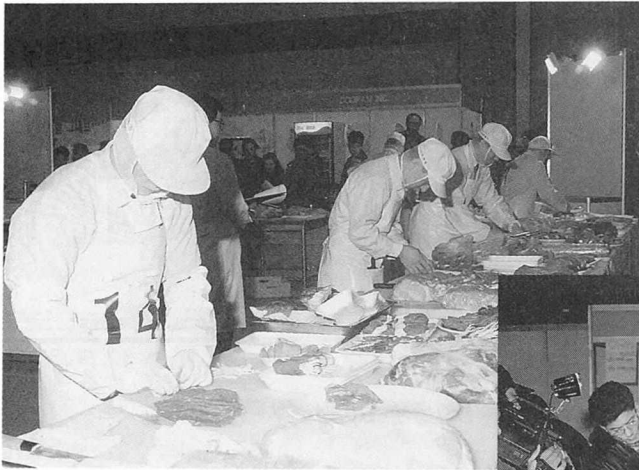
이날 대회에서 각 부문 최우수상에는 돼지 발골·정형부문에 최정순씨(㈜선진), 진열 상품 만들기에 전봉주씨(LG유통), 소 발골·정형부문에 김용구씨(축협축산물 집배사업소)가 수상하는 영광을 차지하였다.

또한 우수상에는 돼지 발골·정형부문에 윤기권씨(축협 김제육가공), 진열상품만들기에 박영호씨(갤러리아백화점), 소 발골·정형부문에 이광희씨(한국축산유통)가 수상했으며 장려상에는 돼지 발골·정형부문에 한기광씨(㈜진주), 진열상품 만들기에 김종성씨(시대축산), 소 발골·정형부문에 김만석씨(축협축산물 집배사업소)가 수상하였다.

한편 본선이 진행되는 동안에는 금년 1월 1일부터 시행되는 쇠고기·돼지고기 부위별 소형 분할 정형방법이 시현되어 관람자들의 관심이 집중되었다.



본회 노영한 전무이사가 전동용 회장을 대신하여 최정수씨에게 돼지 발골·정형부문의 우수상을 수여하고 있다.



진열상품만들기 부문 참가자들이 맛있고 아름답게 보일 수 있도록 노력하고 있다.

소·돼지고기 지육 부위별 발골 시연에서 김동훈 연구사(축산기술연구소)가 고기의 부위별 용도를 설명하고 있다.



진열상품만들기 참가자들이 만든 돼지고기 상품의 모습

