

축산신문

2003년도 축산인 신년 교례회 성황리에 끝나

올 한해 축산인들의 단합과 발전을 다짐하는 「2003년도 축산인 신년교례회」가 1월 8일 김동태 농림부 장관, 김영진·원철희·장성원·허태열 국회의원 등 정관계 인사를 비롯, 농축산관련단체, 양축가, 학계, 업계 등 축산인 6백여명이 참석한 가운데 성황리에 개최됐다.

축산관련단체협의회 후원하에 축산신문 주최로 한국마사회에서 열린 이번 신년교례회를 축하하기 위해 참석한 내외 인사들은 한결같이 축산업의 중요성과 성장가능성을 높이 평가하면서 축산인들의 단합된 힘을 강조했다.

이날 김동태 장관은 격려사를 통해 “정부는 올해 악성 질병차단에 총력을 기울여 빈틈없는 방역체계 구축에 만전을 기하는 것은 물론 국내산 원유사용 확대 및 유기축산활성화 등 축산업 발전을 위한 정책적 뒷받침과 현장의견수렴에 최대한 노력할 것”이라고 밝히고 “그러나 농가 의지와 스스로의 노력이 없이는 어떠한 노력도 무의미한 만큼 정부와 함께 힘과 지혜를 모아달라”고 강조했다.

이에 앞서 축산신문사 윤봉중 대표는 “농업생산액 중 쌀다음으로 큰 비중을 차지하고 있는 축산업은 지난해에 구제역과 돼지콜레라 등 각종 질병피해와 유래없는 수해, 장기간 이어진 불황 등으로 극한 어려움을 감내해야 했다”며 “그러나 축산업은 분명히 미래가 있고 어느 품목보다 높은 경쟁력을 갖추고 있는 만큼 축산업이 새로이 인식되고 국가경제와 식량안보에 더욱더 기여할 수 있도록 축산인들이 먼저 노력하자”고 강조했다.

(주)에그리브랜드 퓨리나코리아

2002 축산 사료연구기술 대상 시상식 개최

(재)에그리브랜드퓨리나 문화재단(이사장 김기용)은 1월 9일 서울 인터컨티넨탈호텔에서 「2002년 축산 사료연구기술 대상 시상식」을 개최했다.

이날 시상식에서 김건태 대한양돈협회장, 모인필 충북대 교수, 손창호 전남대 교수, 한정희 강원대 교수가 개인부문으로, 축산물등급판정소(소장 정동홍)가 단체부문 에그리브랜드 축산사료 연구기술 대상을 수상했다.

지난 1997년 8월 설립된 에그리브랜드 퓨리나 문화재단은 축산 및 사료산업의 국제경쟁력을 높이고 지속적인 발전을 추구하기 위해 축산 및 사료분야의 기술 및 연구분야에 지대한 공헌을 한 개인 또는 단체를 발굴해내 매년 에그리브랜드 퓨리나 축산사료 연구기술대상을 수여해 왔다.

■ 한국농어민신문

축산업계 2002년 결산 및 2003년 전망 정책간담회

최근 축산분야는 축산물 수입증가로 인한 각 축종별·산업 피해가 갈수록 커지고 있는 가운데 수급불안에 기인한 가격하락과 상승의 등락폭도 커지면서 위기감이 고조되고 있다.

또한 축종별 생산자 단체를 중심으로 자생적인 활로모색에 주력하고 있으나, 정부의 정책적 지원 미흡과 체계적인 수급안정기반을 갖추지 못하고 있는 실정이다.

이에 한국농어민신문사는 2002년도 축산업을 결산하고, 2003년 축산업 경기를 객관적으로 조명, 새로운 활로를 모색키 위해 농림부 관계관 및 본회 이병동 전무를 비롯 축산단체 실무자를 초청, 정책간담회를 개최했다.

본회 이병동 전무는 이번 정책간담회에서 계속업계의 결산 및 전망과 관련, “2002년도 계속업계는 복성수기 이후 kg당 산지 육계가격이 병아리값에 불과한 400~500원으로 하락하여 계열업체들이 상당한 어려움을 겪은 한 해로 평가할 수 있다”며 “그러나 사회적으로 큰 문제없이 지나간 것은 농가의 70%가 계열농가로 그 충격을 계열업체들이 흡수했기 때문”이라고 밝혔다.

또한 “이번 가격하락의 원인이 특정업체나 특정인에게 있는 것은 아니며 수년동안 육계업계 호황이 지속되면서 사육규모를 늘렸기 때문이다”고 전제하고, “위기를 극복하기 위한 대책을 마련하여 경쟁력을 높여야 한다”고 강조했다.

그리고 이 전무는 “2003년도 육계분야는 종계입식 현황을 볼 때 20% 이상 과잉생산될 것으로 예상되는 가운데 물량조절을 위해 정부의 개입이 필요하다”고 밝히고, “앞으로 종계장에 대해서 추백리, 티푸스 등 난계대 질병에 대한 혈청검사를 강화하여 감염계군을 과감히 도태시켜 질병 청정화의 계기로 삼아야 한다”고 강조했다.

또한 닭고기 수출과 관련해서 “수출단지를 중심으로 한 거점방역으로 뉴캐슬 문제도 해결되어야 한다”고 덧붙였다.

■ 제4회 즉석 식육제품 가공기술 단기과정 교육생 모집

외식산업용과 전통 육가공 제품에 대한 가공기술 습득 위주로 교육

국립진주산업대학교 농림부 지정 양돈과학기술센터와 (사)양돈산학협동연구회 및 국제축산개발학과에서는 식육판매업, 즉석 육제품 판매·제조가공업에 관심있는 자나 동 분야의 창업을 희망하는 자 또는 식육가공회사에 근무 중이면서 재교육을 원하는 자를 대상으로 「제4회 즉석 식육제품 가공기술 단기과정 교육생」을 개최하여 동 교육에 참여할 교육생을 모집 중에 있다.

이번 교육은 오는 2월 18일부터 20일까지 3일간에 걸쳐 국립진주산업대학교에서 ▲즉석 육제

품 제조용 원료육의 요구 기능성 ▲육제품 제조공정별 제조원리 ▲즉석 육제품 제조를 위한 첨가물, 포장재 및 가공기계 ▲핑거필레·치킨너겟·치즈스틱·핫윙·팝콘치킨 등 외식용 Fast Food 제품 제조실습 등 외식산업용과 전통적인 육가공 제품에 대한 가공기술 습득 위주의 프로그램으로 운영된다.

- ◆ 교육기간 : 2002년 2월 18일~20일(3일간)
- ◆ 교육장소 : 국립진주산업대학교 농학 1호관 3층 (주)하이난벤처햄 공장
- ◆ 교육인원 : 25명(교육비 납부순 선착순 제한)
- ◆ 교육비 : 35만원/1인당
- ◆ 교육문의 : (055)751-3218 ☎

산안하고 깨끗한
HAIMARROW **해마로치킨**
Chicken

TEL : 02-424-8211 FAX : 02-3431-9180

 ISO9001 인증업체
KS표식품 생산업체

 (주) TS 해마로식품
TS HAIMARROW FOODS Co., Ltd.

