

제25회 『2007 서울국제식품전』 개최 및 학술 세미나 발표 자료

협회는 국제전시연맹(UFI)으로부터 인증 받은 25회 『2007 서울국제식품전 (SEOUL FOOD & HOTEL 2007)』을 대한무역투자진흥공사(KOTRA)와 공동으로 한국국제전시장(KINTEX)에서 2007. 4.24(화)~4.27(금)에 개최하였습니다.

올해 서울국제식품전은 참가업체 측면에서 지난해의 384개사 대비 35% 증가한 521개사에 이르며, 부스규모도 지난해의 1226개 부스 대비 33% 증가한 133개 부스로 대폭 늘어났으며 특히 서울국제식품전 국제관의 경우는 푸드앤호텔코리아와의 전시회 통합에 의해 부스규모가 지난해 보다 327% 늘어 '전시회의 국제화'라는 실질적 효과를 거둔 것으로 평가되고 있습니다.

이에 따라 2007서울국제식품전·서울국제식품기술전은 싱가포르의 FHA(Food & Hotel Asia), 일본의 Foodex Japan, 홍콩의 HOFEX에 이어 아시아 4위 규모의 식품전시회로 성장하였으며 외국업체의 참가실적을 구체적으로 살펴보면, 지난해 231개사에서 412개사로 확대되었습니다.

주요 참가국가로는 중국이 80개사로 가장 많은 업체가 참가하며, 뒤를 이어 스페인 54개사, 미국 45개사, 이탈리아 29개사, 대만 29개사, 프랑스 21개사, 인도네시아 20개사 등이며, 국내에서 가장 오래된 무역 중심의 식품관련 종합전시회로 국내외 식품 및 식품기계 신기술 개발동향, 국내외 바이어와의 판매, 수출상담, 중소기업 유통망 확보, 식품산업 트렌드 동향 등을 한 눈에 볼 수 있습니다.

협회는 KOTRA와 함께 향후 이 전시회가 국내·외 식품업계를 위한 글로벌 마케팅으로 지속 발전시켜 나갈 계획입니다.

부대행사로 4월 24일 한국식품위생안전성학회가 “식품산업과 소비자안전 연계를 위한 리스크커뮤니케이션”, 4월25일 한국식품과학회가 “한국식품산업의 글로벌화”, 4월26일 한국산업식품공학회가 “트랜스지방 해결을 위한 식품가공기술”, 4월27일 “한국식품의 세계 수출을 위한 방안 및 전략”이라는 주제로 학술세미나를 개최하였으며 동 학회에는 한국식품공업협회가 5천만원의 지원금을 제공했으며 학술세미나의 일부 발표 자료를 발췌·개제합니다.

개제 내용은 다음과 같습니다.

제 목	발표자 및 학회명
식품안전관리를 위한 Risk Communication	신동화 교수 / 전북대학교 식품공학과 (한국식품위생안전성학회)
양반김의 일본진출 사례	유형근 부장 / 동원R&B 마케팅팀 (한국식품과학회)
트랜스지방이 저감된 유지의 식품에 응용	장진길 상무 / 동서유지 (한국산업식품공학회)
대표적인 한국식품의 수출현황 및 전망	박성훈 박사 / 한국식품연구원 (한국식품영양과학회)