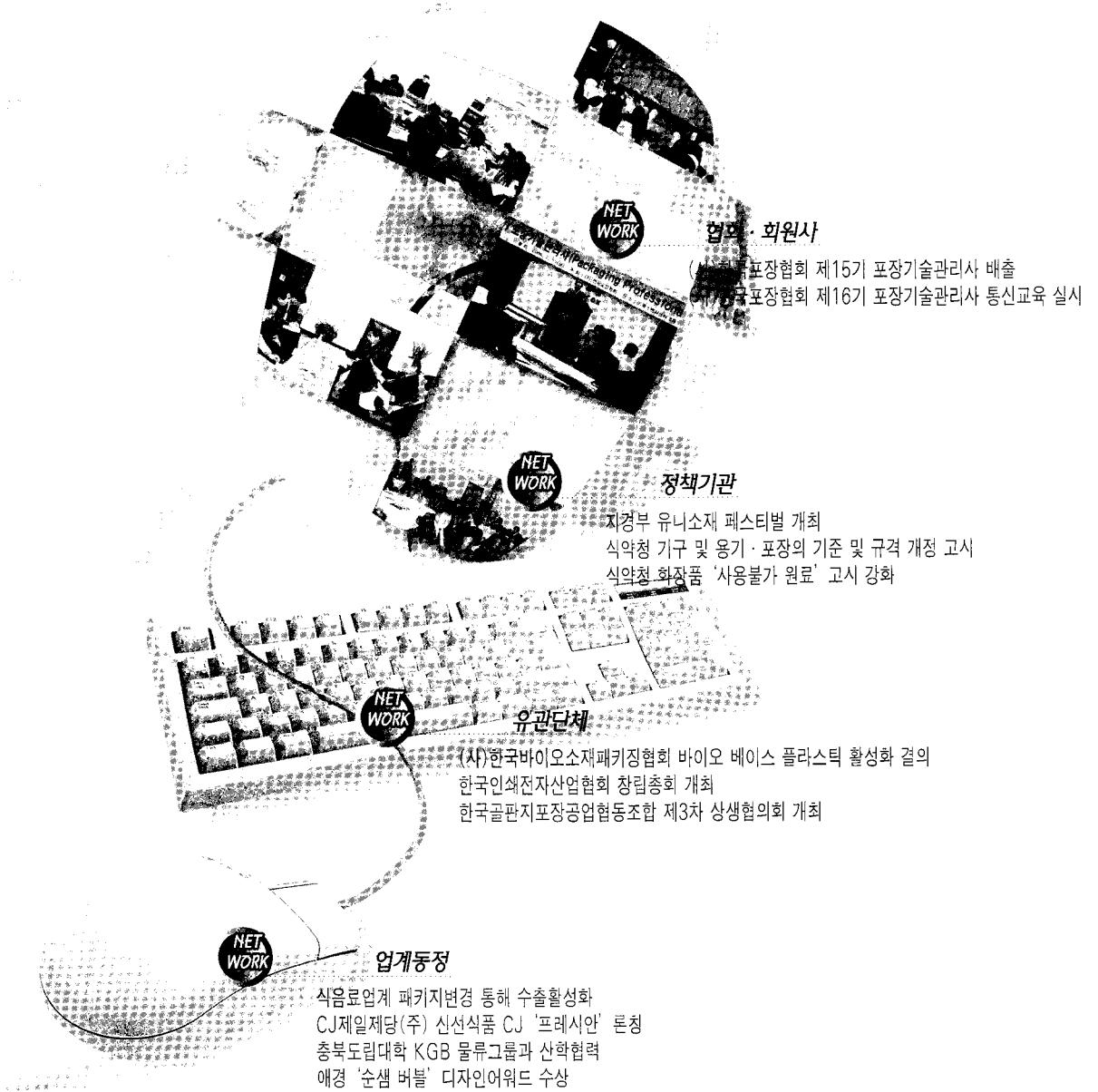


NET WORK





창립기념일을 축하드리며
자속적인 성업, 끊임없는 발전과 성장이 계속되기를 기원합니다.
(사)한국포장협회 회원사 임직원 일동

두산전자기기

1986. 8. 11 창립 25주년

(주)유상

1976. 8. 20 창립 35주년

(주)태신인팩

1968. 8. 26 창립 43주년

삼흥산업(주)

1982. 8. 20 창립 29주년

일진알텍(주)

2007. 8. 1 창립 4주년

(주)한두째카지

2000. 8. 10 창립 11주년

(사)한국포장협회

제15기 포장기술관리사 배출

총 52명 합격

(사)한국포장협회(회장 윤영욱)가 올해 3월 21일부터 6월 11일까지 총 11주간 진행한 제15기 포장기술관리사(Packaging Professional) 통신교육 결과, 총 52명의 포장기술관리사를 배출했다.

이번 제15기 포장기술관리사 통신교육에서는 롯데중앙연구소 포장연구팀 한병희 연구원이 총 1백 점 만점에 94.6점을 획득, 최고 성적우수자로 선정 됐으며, 샘표식품(주) 식품안전연구센터 정성용 대리가 2등으로(93.5점), 화인어메리카 구매팀 김영

건 씨가 3등(90.2점)으로 수료했다.

한국포장협회는 정부의 산업기술기반 조성사업의 하나인 인력양성(포장분야)을 목적으로 포장기술관리사 통신교육을 실시해 오고 있으며, 금번 제15기 포장기술관리사를 포함, 그동안 총 1천2백45명을 배출했다.

한편 협회는 6월 28일 제15기 포장기술관리사 통신교육 논문 심의 위원회를 열고 논문 평가를 실시했다.

이날 심의에서는 11주간 각 분야(포장소재)별 과제 제출 평가 및 종합평가, 논문 등을 평가해 규정에 의한 점수 획득자에 대해 수료를 인정하기로 결정했다.

제16기 포장기술관리사 통신교육은 오는 9월 중 시작될 예정이다.



NETWORK

협회 · 회원사

(사)한국포장협회
제16기 포장기술관리사 통신교육 실시
 9월 19일부터 12월 3일까지 11주간

(사)한국포장협회(회장 윤영욱)가 제16기 포장기술관리사(Packaging professional) 통신교육 수강생을 모집한다.

포장협회는 정부(지식경제부) 사업인 '디자인기반구축사업'의 일환으로 포장기술전문인력 저변화 대로 국내 포장산업 발전을 도모하기 위해 '포장인력 양성' 사업의 주관기관으로 선정됨에 따라 사업을 추진, 2003년 제1기를 시작으로 금번 제16기

포장기술관리사 통신교육을 실시하게 됐다.

이번 제16기 포장기술관리사 통신교육은 오는 9월 19일부터 12월 3일까지 11주간 진행된다.

수강료는 일반 포장관련 기업, 연구소, 단체는 30만원, (사)한국포장협회 회원사는 24만원이며 포장공학을 전공하고 있는 학생(4년제 또는 2년제)은 15만원이다.

그동안 (사)한국포장협회는 제1기부터 15기까지 포장기술관리사 통신교육을 실시한 결과 1천2백45명의 포장기술관리사를 배출했다.

신청 및 접수는 (사)한국포장협회로 하면 된다.

전화 : 02-2026-8655/9

팩스 : 02-2026-8660

E-mail : kopac@chol.com

교육 내용 및 일정

주 별	연/월/일	과 목	교재별총	시험답안점수
제 1 주	11. 9. 19~24	• 포장개요 • 지류포장	11. 9. 19	11. 10. 1
제 2 주	11. 9. 26~10. 1	• 플라스틱 포장재	11. 9. 26	11. 10. 8
제 3 주	11. 10. 4~8	• 금속포장(제판) 및 유리병	11. 10. 4	11. 10. 15
제 4 주	11. 10. 10~15	• 목재포장재 및 포장부자재	11. 10. 10	11. 10. 22
제 5 주	11. 10. 17~22	• 방수·방습·방청·원충·중량물 포장기법	11. 10. 17	11. 10. 29
제 6 주	11. 10. 24~29	• 포장인쇄기법 및 기타 포장기법	11. 10. 24	11. 11. 5
제 7 주	11. 10. 31~11. 5	• 식품·의약품 포장기법	11. 10. 31	11. 11. 12
제 8 주	11. 11. 7~12	• 포장기계	11. 11. 7	11. 11. 19
제 9 주	11. 11. 14~19	• 포장과 환경	11. 11. 14	11. 11. 26
제10주	11. 11. 21~26	• 물적유통 및 포장디자인·마케팅	11. 11. 21	11. 12. 3
제11주	11. 11. 28~12. 3	• 포장시험 및 포장관련법규	11. 11. 28	11. 12. 10
종합시험		• 종합시험문제 발송	11. 12. 5	11. 12. 17
최종심의 완료				11. 12. 20
수강자 통보(심의통과)		• 관리사증 발송		11. 12. 26



NETWORK

정책기관

인천시 24개 중소기업 디자인개발 지원 시 과제당 최고 1천5백만원

인천시(시장 송영길)가 지역 중소기업에 대한 실질적인 디자인개발지원을 통한 제품의 고부가가치 실현 및 기업의 이미지 향상 도모에 나선다.

시는 2011년 하반기 인천시 중소기업 디자인개발 지원 사업을 지난 6월 14일부터 28일까지 접수해 최근 선정평가를 거쳐 최종 지원 대상 과제를 선정했다고 지난 달 10일 밝혔다.

이는 올 상, 하반기 총 6억2천5백만원으로 지난해 5억원보다 1억2천5백만원을 증액, 디자인개발 과제당 최고 75%에 1천5백만원까지 지원하는 사업으로 하반기 접수결과로는 41개 기업이 신청, 24개 기업을 선정, 평균 1.7대 1의 경쟁률을 기록했다.

선정된 과제는 제품디자인분야에 (주)한국실리콘의 '실리콘 욕실용품 디자인개발', (주)세광정공의 기업 'CI 디자인개발', 우원식품의 '건과일 포장디자인 개발', (주)범우에코엔지니어링의 '해외마케팅을 위한 제품 홍보영상물 개발' 등으로 약 3억원 규모로 지원될 예정이다.

유문옥 중소기업지원과장은 "디자인개발은 적은비용으로 짧은 기간에 큰 효과를 낼 수 있는 투자로 이번 사업을 성공적으로 추진, 중소기업에 고부가가치를 창출하고 디자인경쟁력제고를 통한 매출증대 및 고용창출에 기여토록 노력하겠다"고 말했다.

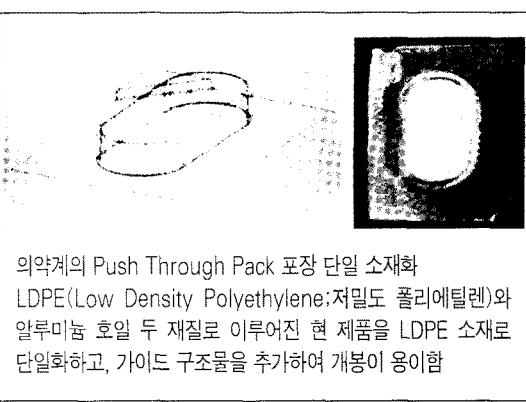
자식경제부 유니소재 페스티벌 개최 알약포장재, LDPE 소재로 단일화

자식경제부(장관 최중경)는 지난 달 8일 코엑스 그랜드볼룸에서 "유니소재 페스티벌" 행사를 개최했다.

이번 행사는 작년에 이어 두 번째 개최되는 것으로 「유니소재 아이디어 공모전」 시상식과 산업체의 유니소재화 제품 전시회, 전문가 세미나 등으로 구성됐다.

유니소재 아이디어 공모전은 지난 3월 21일부터 5월 20일까지 2개월간 공모결과, 유니소재에 대한 높은 관심도를 반영, 지난해('10년 75건) 보다 13% 증가한 85건 접수됐으며 이중 아이디어의 독창성·실현가능성·기대효과와 제품의 경제성·환경성·기술성 등의 심사기준을 통해 최종 5건이 입상 선정됐다.

김종우 학생이 제시한 알약포장재인 Push



의약계의 Push Through Pack 포장 단일 소재화
LDPE(Low Density Polyethylene; 저밀도 폴리에틸렌)와
알루미늄 호일 두 재질로 이루어진 현 제품을 LDPE 소재로
단일화하고, 가이드 구조물을 추가하여 개봉이 용이함

▲ 자식경제부장관상 수상작



Through Pack 포장 단일 소재화는 LDPE(저밀도 폴리에틸렌)와 알루미늄 호일 두 재질로 이뤄진 기존 제품을 LDPE 소재로 단일화 한 것이다.

또 김혜민 학생의 일회용면도기 소재를 단순화 한 One Plate Razor는 현재의 제품에 사용된 2개의 소재(플라스틱, 금속)를 Stainless Steel 소재 하나만으로 구성한 것으로 높은 평가를 받았다.

이외에도 충북대 최영주 학생의 'Paper Staple' 이 한국생산기술연구원장상을, 한양대 문성현 학생의 '고굴절 프리즘시트 및 광학필름 일체화' 가 LG Greenovation상을, 경희대 이수진 학생의 '알루미늄 호일의 칼날' 이 한국그린비즈니스협회장상을 각각 받았다.

지경부는 이날 이같은 유니소재 아이디어 공모전 시상식과 함께 산업계의 유니소재화 제품 전시회 및 전문가 세미나도 진행했다.

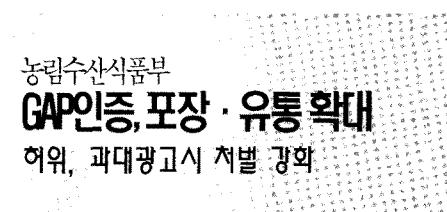
전시회에는 유니소재 아이디어 공모전 수상작과 함께 11개 유니소재화 제품 관련 기업이 참여한 제품들이 전시됐다.

또 세미나에선 ▲ 기업의 자원순환규제 대응사례(LG전자) ▲ 유니소재를 적용한 해외사례(ISM 컨설팅) ▲ 생활용품에 적용한 유니소재 사례(애경) ▲ 현대·기아차의 재활용 기술개발 현황(현대자동차) 등이 발표됐다.

지경부 관계자는 "이번에 채택된 아이디어를 향후 정부R&D 기획시 활용하고 유니소재화 시범사업을 추진할 예정"이라며 "친환경 효과가 큰 유니소재의 사용이 우리 경제에 확산되도록 다각적인 정책지원을 해나갈 계획"이라고 밝혔다.

유니소재(Uni-Material)란, 기존 제품을 구성하고 있는 부품, 소재들의 재질을 단순화·단일화해

유해물질이 적고 재활용 작업이 용이하도록 하는 친환경 소재·제품을 말한다.



농산물우수관리(GAP) 인증대상업종이 포장과 유통업까지 확대되고, 인증 유효기간도 2년으로 길어진다. 농수산물을 허위 과대 광고를 했을 때는 최고 3천만원의 벌금이 부과된다.

지난 달 20일 농림수산식품부(장관 서규용) 이러한 내용을 담은 통합법안 '농수산물품질관리법'이 21일 공포돼 1년 후 시행된다고 밝혔다.

통합법안은 농산물품질관리법과 수산물품질관리법 등 농수산물의 유사한 품질관리 기능의 내용을 합친 것이다.

법안에 따르면 GAP인증대상이 '농산물을 생산·관리하는 자'에서 '농산물을 포장해 유통하려는 자' 까지 확대되고, 인증유효기간도 1년에 2년으로 길어진다.

또 농수산물의 품질·규격 또는 성분에 대한 검정결과를 허위나 과대 광고할 경우에는 현행 '1천만원 이하의 과태료'로 돼 있는 항목이 '3년 이하 징역 또는 3천만원 이하의 벌금'으로 강화된다.

법안은 이와 함께 수산물품질관리법에 명시됐던 수산물 및 수산물가공품에 대한 지리적표지 등록과 안정성 조사 및 조치결과 규정을 농산물에도 적용토록 했다.

통합법안이 마련됨에 따라 수산물 가공육성 및 관리에 관한 규정은 '식품산업진흥법'으로, 이식용 수산물의 검역에 관한 규정은 '수산동물질병관리법'으로 각각 이관됐다.

농림수산식품부

수출효자 '김' 국제표준규격 제정

제조 방법, 포장, 보관 및 표시법 포함

우리나라 수출 효자 품목인 김에 대해 국제표준 규격이 만들어 진다.

농림수산식품부(장관 서규용)는 최근 스위스 제네바에서 개최된 국제식품규격위원회(CODEX) 총회에서 김에 대해 국제표준규격을 제정하기로 결정했다고 11일 밝혔다.

이로써 김은 2001년 김치, 2009년 고추장, 된장, 인삼에 이어 국제표준규격을 획득한 5번째 식품이 됐다.

김의 지난해 수출량은 9천5백60톤, 수출액은 1억5백20만달러에 달했으며, 표준규격에 포함되는 내용은 제품 형태별 정의 및 제조방법, 포장, 보관 및 표시 방법 등이다.

국제식품규격위원회는 식품에 관한 국제기준을 개발해 소비자의 건강을 보호하고 공정한 식품교역을 실현하는 것을 목적으로 설립된 정부 간 기구로, 현재 전 세계 1백84국이 회원국으로 참여 중이다.

농식품부 관계자는 "김의 국제표준규격 제정 작업은 지난해 우리나라가 처음 제안했다"며 "회원들 국 간에 회의를 거쳐 국제표준규격안이 최종 만들

어진다"고 말했다.

또한 그는 "우리나라가 향후 김의 국제규격 제정 과정에 제안국으로서 주도적으로 참여할 수 있는 기반을 갖게 됐다는 의미를 갖는다"며 "앞으로도 전통식품 뿐만 아니라 주요 수출품목에 대한 국제 규격 제정 작업을 지속적으로 추진할 것"이라고 덧붙였다.

식품의약품안전청

합성수지제 안전기준 강화

기구 및 용기·포장의 기준 및 규격 개정 고시

식품의약품안전청(청장 노연홍)은 식품용 합성 수지제 등의 안전관리를 선진국 수준으로 강화하기 위해 '기구 및 용기·포장의 기준 및 규격' 을 일부 개정 고시한다고 11일 밝혔다.

개정 주요 내용은 합성수지제 등 안전기준 강화와 종이제 및 가공지제에 대한 용출규격 개선이다.

합성수지제 등의 안전기준 강화는 △ 뒤집개, 국가 등 식품용 조리기구로 널리 사용되는 합성 수지제인 폴리아미드(PA, 나일론)의 '라우로락 탐' 기준 신설 △ 젖병·물병 등으로 사용되는 폴리카보네이트(PC)의 제조시 원료 물질인 '디페닐카보네이트' 기준 강화 △ 커피머신의 부품 등으로 사용되는 폴리에테르에테르케톤(PEEK)의 제조 시 원료물질인 '히드로퀴' 기준 신설 등이다.

'라우로락탐'은 PA 제조시 원료로 사용돼 식품으로 이행될 우려가 있는 물질로써 떨림, 경련, 운



동실조 등을 유발하는 것으로 알려졌다.

종이제 및 가공지제에 대한 용출규격 기준 강화에서는 일회용 종이컵과 같이 식품과 직접 접촉되는 면이 폴리에틸렌(PE) 등 합성수지제로 도장된 경우 PE 등 해당 합성수지제의 규격을 적용토록 용출규격 개선했다.

한편, 식약청은 국내 유통 PA, PC 및 PEEK 재질의 식품용 기구 1백66건에 대해 이번 신설기준을 적용하여 각각 시험한 결과, 모두 불검출됐다고 밝혔다.

개정고시는 2012년 7월부터 시행되며, 이번 개정으로 기구 및 용기·포장을 효율적으로 관리할 수 있어 보다 안전한 기구 및 용기·포장을 제공할 수 있을 것으로 식약청은 기대하고 있다.

식품의약품안전청 화장품 '사용불가 원료' 고시 강화 화장품법 개정안, 국회 본회의 통과

화장품에 사용할 수 없는 원료를 고시하는 네거티브 리스트(negative list) 방식이 도입될 것으로 보인다.

지난 달 6일 식품의약품안전청(청장 노연홍)에 따르면 화장품 원료 관리체계를 네거티브 리스트 방식으로 전환, 화장품을 담는 1차 포장에 반드시 기재할 사항을 정하고 제조연월일 대신 사용기한 또는 개봉 후 사용기간을 기재·표시하는 화장품 법이 국회 본회의를 통과했다.

화장품법 일부개정법률안(위원회 대안)은 화장품 제조업과 제조판매업을 구분하고 화장품 원료

관리체계를 네거티브 리스트 방식으로 전환, 화장품 포장의 기재사항 개선 등의 내용을 세롭게 규정했다.

소비자의 안전을 강화하고 제품의 품질 및 안전책임 소재를 명확히 하기 위해 화장품업자를 제조업자와 제조판매업자로 구분해 등록하도록 했다.

이에 따라 제조업자는 화장품의 제조업부·제조 관리를 하고 제조판매업자에게는 화장품의 안전과 품질에 대한 최종 책임의무가 부여됐다.

또한 새로운 화장품 원료의 개발을 촉진해 화장품 산업을 활성화하기 위해 화장품 원료 관리체계를 기존의 포지티브 리스트(positive list) 방식에서 화장품에 사용할 수 없는 원료를 고시하고 그 밖의 원료는 사용할 수 있게 하는 네거티브 리스트(negative list) 방식으로 전환했다.

화장품 원료의 네거티브 리스트 방식 전환에 따라 화장품의 안전성 확보와 품질관리를 위해 화장품 원료의 위해성 평가 및 유통화장품에 대한 안전 기준을 마련했다.

이와 함께 소비자가 제품을 사용하는 기간 동안 필요한 정보를 쉽게 인식할 수 있도록 1·2차 포장으로 구분해, 1차 포장에 반드시 기재할 사항을 정하고 제조연월일 대신 사용기한 또는 개봉 후 사용기간을 기재·표시하도록 했다.

아울러 화장품을 의약품으로 오인할 우려가 있는 표시·광고를 금지하고 사실과 관련해 소비자가 오인할 우려가 있는 표시·광고는 실증 책임을 요구할 수 있도록 하고 제품의 홍보·판매촉진 등을 위해 제조·수입된 견본 화장품의 판매 및 판매의 목적으로 보관, 진열하지 못하도록 했다.



NETWORK

유관단체

(사)한국바이오소재패키징협회

바이오 베이스 플라스틱 활성화 결의

규격기준, 시험평가방법, 인증마크 표시방법 등 설명

(사)한국바이오소재패키징협회(회장 유영선)는 지난 달 15일 협회 회원사인 SK케미칼에서 개최된 정례회의에서 바이오 베이스 플라스틱(Bio-base Plastics)의 활성화를 결의했다.

기존 협회 회원사, 협회 대구경북사무소장, 대전충남사무소장, 그 이에도 LG전자(주), (주)보스팩, 일신화학공업(주), SKC, 비전씨씨 등이 참가한 이날 회의에서는 현재 미국, 일본 등 선진 국 주도로 규격기준이 제정돼 인증마크를 부여하고 국내에는 도입된 바 없는 바이오 베이스 플라스틱(바이오매스 플라스틱)의 규격기준, 시험평가방법, 인증마크 표시방법 등 부여를 주제로 설명, 발의하는 시간을 갖고 토론을 펼쳤다.

SK케미칼에서 정례회의 방지환 대리의 오픈선언, 케미칼비즈 대표인 이문석 부사장의 환영인사, 윤원재 선임연구원의 에코젠 소개, 심현섭 팀장의 바이오 소재 전반, 탄소중립(Carbon



▲ (사)한국바이오소재패키징협회 바이오 베이스 플라스틱 활성화 결의



neutral) 개념이 적용된 바이오매스의 정의에 대한 설명을 진행했다.

유영선 협회장은 “현재 국내에서도 친환경 바이오 소재를 산업용제품, 농원예용 제품, 에코 패키징 분야, 식품용기 포장, 문구화일류 등에 적용하고 있는 국내외 업체가 지속적으로 증가하고 있지만, 국내 업체는 바이오 소재 관련 정보, 업체 및 기술 시장 동향 정보 부재로 해외시장진출, 친환경 사업에 어려움을 겪고 있다”고 밝히면서 “실제 전 세계적으로 바이오 플라스틱의 폐려다임은 생분해 플라스틱에서 탄소저감을 중심으로 한 바이오매스 유해소재를 사용한 바이오 베이스 플라스틱으로 바뀌고 있는 현실에서 미국 및 일본과 달리 한국은 규격 기준이 자체가 없어 국내 산업 발전의 저해 요인으로 작용하고 있다”고 전했다.

협회는 탄소저감형 바이오 베이스 플라스틱 규격기준안, 시험방법, 인증마크 추진 흐름, 절차 제정 등에 대해 제안을 했고, 향후 조속한 시일내에 대학, 연구소, 기업, 단체 등의 자문위원의 의견을 거쳐 2011년 3/4 분기 중에 인증마크 부여를 하겠다는 포부를 밝혔다.

또한 “1992년 ‘자원의 절약과 재활용 촉진에 관한 법률’에 의해 폐기물부담금 제도에 대해서도 한마디 하는 것을 잊지 않았다”며 “현재 플라스틱 제품 및 포장재에 부과되고 있는 폐기물부담금 제도는 바이오매스를 70% 이상 사용하고 있는 생분해 플라스틱에 대해서는 폐기물 부담금이 부과되고 있지 않다는 점을 예로 들면서, 바이오매스를 사용하고 있는 바이오 베이스 플라스틱의 경우에도 바이오매스를 사용한 만큼 폐기물부담금 할인 제도가 필요하다”고 역설했다.

이 외에도 미국 LA사무소 개설의 건, 회원 상호간의 정보교환을 통한 협력도모 및 권익보호, 회원간의 기술혁신 및 경쟁력강화로 바이오소재 산업의 육성 및 고용 증대, 바이오소재 패키징 연구 개발, 산업화 적용, 제품 생산을 통한 국내산업 활성화, 바이오소재의 국내외 현황 조사연구 및 공동사업 추진 등을 통한 중복투자 방지, 바이오매스 소재 및 제품과 관련된 국내외 기준, 규격, 인증 등 정보수집, 대응 및 전파 사업 등을 추진해 나갈 방침이다.

최근 저탄소 녹색성장, 지구온난화, 탄소저감 등이 화두가 되고 바이오 폴리머의 경쟁력이 강화되고 있는 가운데, 기존 생분해 플라스틱을 중심으로 일회용품 및 극히 일부 산업화 제품에 적용이 되고 있던 바이오 플라스틱(Bio Plastics)이 바이오매스 유래 원료를 사용하는 탄소저감형 “바이오 베이스 플라스틱(Bio-based plastics)”으로 그 범



▲ (사)한국바이오소재패키징협회 유영선 회장



주가 확장되면서 급속하게 산업화되고 있는 현실이다.

“바이오 베이스 플라스틱(Bio-based plastics)”의 인증마크는 일반 석유 기반의 플라스틱과 바이오 플라스틱을 일반 소비자들이 구별을 용이하게 하기 위해 2002년부터 미국에서 바이오 베이스 플라스틱(Bio-based plastics), 2006년부터 일본에서 바이오매스 플라스틱(Biomass plastics)의 규격기준, 시험방법 등이 제정돼 식별표시제도 기준에 의한 인증마크 부여를 하고 있고, 점차 유럽, 아시아로 확산되고 있는 추세이다.

국내외적으로 바이오 플라스틱은 크게 생분해 플라스틱 및 바이오매스 플라스틱으로 구분되는 데, 특히 최근 몇 년동안 페트병, 핸드폰에서 자동차까지 바이오 베이스 플라스틱이 적용되면서 실용화 단계에 접어들었다. 이런 사실은 앞으로 기술 개발 속도가 더욱 빨라지고 이를 직접적으로 제품에 적용해 매출로 연결될 수 있다는 점에서 매우 중요한 기술적 진보를 이루고 있다고 볼 수 있으며, 기술 개발의 큰 방향은 감량, 재활용, 바이오매스 소재의 사용이다.

현재 선진국 주도로 진행이 되고 있는 바이오 베이스 플라스틱의 규격 기준을 정해 인증마크를 부여하게 되면 바이오소재 및 바이오 베이스 플라스틱 제품의 국산화 추진, 수입대체 및 해외 수출이 활성화돼 국내 산업기반 강화에 커다란 역할을 할 것으로 기대된다.

한편, (사)한국바이오소재 패키징협회(www.biopack.or.kr)는 2011년 한국식품과학회 제78차 국제 학술대회에서 “에코패키징 기술, 시장 및 바이오소재 패키징 국내외 트랜드” 강연, 2011년 6월 일산 킨텍스에서 개최된 코리아팩 기간중 패키징센터 주최 세미나에서 “국내외 친환경인증제조 현황 및 전략”이란 주제로 강연을 했으며 (사)한국포장학회 주최의 2011 그린패키징 국제 심포지움에 참여하는 등 바이오 플라스틱 발전을 위해 활발한 활동을 하고 있다.

한국인쇄전자산업협회

창립총회 개최

지경부 산하 협회로 공식 출범

한국인쇄전자산업협회(회장 김기남)가 지식경제부 산하 협회로 공식 출범했다. 1백20여개 기업 및 연구기관·대학 등으로 구성된 회원사 간 유기적 상생협력을 실현하고 신성장동력으로 자리매김한다는 비전을 제시했다.

인쇄전자산업협회는 지난 달 12일 국회의원회관 대회의실에서 창립 총회 겸 발전전략 포럼을 개최, 협회 공식 출범을 알렸다.

협회 초대 회장으로 선임된 김기남 회장(삼성전자 종합기술원장)은 “인쇄전자는 제4의 산업혁명, 제조공정의 패러다임 전환으로 불리며 고정밀·친환경 산업인 동시에 세계적으로 관심이 높



아지고 있는 태양전지·디스플레이·조명·메모리 등 광범위한 산업 분야에서 통용된다”며 “이처럼 중요한 인쇄전자산업 발전을 위해 부품소재 원천기술 개발과 산학연간 유기적 상생협력을 추진하고 세계 표준을 리드하는 구심체로서의 역할을 다할 것”이라고 말했다.

정태근 국회 지식경제위원회 의원은 기념사를 통해 “대기업 역할이 매우 중요하며 상생협력을 위해 대기업이 아낌없는 노력을 해줘야 한다”고 강조했다.

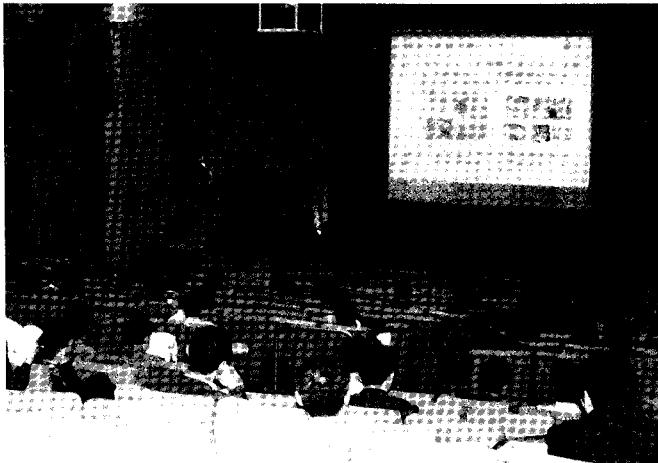
김재홍 지식경제부 성장동력실장은 특히 인쇄전자산업 발전을 위해 정부 지원을 늘려나갈 것이라고 말했다. 김 실장은 “인쇄전자산업과 수요산업 간 협력 수준이 아직은 낮고 소재 강국에 비해 원천기술도 부족하기 때문에 기업의 과감한 투자와 연구개발이 필요하다”며 “정부도 올해 1백40억원 규모 미래선도 기술개발 사업 R&D 예산을 내년에는 2백억원 규모로 늘리는 등 미래 선도기술 개발 사업 지원을 늘려갈 것”이라고 약속했다.

협회는 향후 기술개발, 인쇄전자 소재 표준화, 장비 규격화, 업체 간 정보네트워크 구축, 정책 건의 등 인쇄전자산업 활성화를 위한 사업을 추진할 계획이다. 또 인쇄전자산업의 기술정보를 공유하고 기업 간 상생 발전을 위한 정보네트워크 웹 포털을 구축할 예정이다.

이와 함께 ‘인쇄전자산업 비전 및 발전전략’과 기술 통합 로드맵을 작성할 방침이다. 이와 함



▲ 한국인쇄전자산업협회 창립총회 개최



▲ 한국인쇄전자산업협회 포럼

께 연구개발 제안 및 추진 방안을 정부에 적극 건의한다.

인쇄전자산업은 프린팅 공정기법으로 만들어진 전자소자 혹은 전자제품을 의미하며 저가의 기판 위에서 자동화된 공정으로 프린팅되는 소자를 말한다. 저가, 친환경, 유연성, 대면적 대량생산, 단순공정 등이 주요 특징이며 글로벌 시장은 오는 2020년 약 75조원(6백억달러) 규모로 성장할 것으로 예상되고 있다.

한국골판지포장업협동조합

제지·골판지·지함업계 제3차 상생협의회 개최

골판지 원지 및 골판지 상자 가격 인상 영향 분석

최근 폐지가격 급등으로 촉발된 골판지원지 및 골판지상자 가격 연쇄 인상에 따른 영향을 분석하고 상생 방안 마련을 위한 제지·골판지·지함업계 제3차 상생협의회가 지난 달 5일 중소기업중앙회 2층 소회의실에서 열렸다.

중앙회 조유현 정책본부장의 사회로 진행된 이날 협의회에는 제지업계에서 권혁홍 제지조합 이사장과 비롯해 아세아제지 이재홍 사장, 아진피앤피 정태화 이사장, 골판지포장업계에서는 오진수 이사장과 태림포장 정동섭 회장, 손명섭 제일산업 사장, 김일영 신안포장 사장이 참석했고, 지함업계에서는 박정일 지함조합 이사장과 대원포장 김순제 회장, 원미수출포장 황청성 사장이 참석했다.

이날 회의에서 지함조합 박 이사장은 원지가격의 인상폭이 너무 커 지함업계가 감당하기 어려운 만큼 인상시기와 인상폭을 완화해 줄 것을 요청했다. 이에 대해 제지조합 권 이사장은 “당초 폐지가격 인상 폭이 너무 커 골심지 가격 인상폭은 톤당 약 12만원 수준으로 판단하고 있었으나, 골판지포장업계의 반발이 심하게 나타나서 당초의 방침에서 후퇴해 8만원 인상과 6월에서 7월로 시기를 늦춘바가 있음을 상기하고, 골판지포장업계와 지함업계의 입장을 충분히 고려하여 판단했다”고 밝혔다.

골판지포장조합 오진수 이사장은 제지업계에서는 당초 가격 인상을 준비하면서 대화도 기피하는 실정이었지만, 업계 이익과 개별 기업이 대응하기에 곤란한 점이 있어 조합의 이름으로 강력히 요청해 그나마도 인상시기나 인상폭을 낮췄다는 점에서 아쉽지만 다행스럽게 생각하기 때문에 지금에 와서는 별



NETWORK

유관단체

다른 의견을 갖고 있지 않다고 말했다. 마지막으로 이날 회의에서 제시된 의견과 합의안 도출을 위해 조만간 3개 조합 이사장들이 회동하기로 약속하면서 회의를 마쳤다.

(사)한국포장기계협회

ProPak China 2011 한국관 성공적 운영

10개 회사 총 14부스 규모 참가

(사)한국포장기계협회(회장 이일해)는 지난 달 13일부터 15일까지 3일간 중국 상해 신국제박람센터(SNIEC)에서 개최된 ProPak China 2011 전시회의 한국관 운영을 성공적으로 마무리했다고 밝혔다.

ProPak China 2011 전시회는 중국내 최대 포장전시회로 올해로 17회째 개최가 된 전시회이다. 전체 전시면적 3만5백50m²에 개별참가 3백30개사 그룹참가 79개사, 간접참가 1백63개사 등 총 5백72개사 참가, 지난 2010년 전시회에 비해 약 10% 신장한 규모로 개최됐다. 올해 ProPak China 2011 전시회에는 1만5천9백44명의 관람객이 전시장을 찾았으며 이 중 해외 관람객은 2천1백7명으로 중국 뿐만 아니라 동남아시아, 인도, 중동 지역의 바이어들도 다수 방문한 것으로 나타났다.

협회와 KOTRA가 공동으로 주관하는 한국관에는 SM PACK을 비롯해 (주)세진테크, 을성정공,



▲ (사)한국포장기계협회 ProPak China 2011 참가



NETWORK

유관단체

(주)나우시스템, (주)가성팩, (주)자비스, 한국파렛트풀, 인디스에어, KPMA, KOTRA 등 10개 회사가 총 14부스(1백26m²) 규모로 참가해 높은 성과를 거뒀다.

한편, 한국포장기계협회에서는 이번 ProPak China 2011 전시회에 Seoul Pack 2012 홍보부스를 마련하고 Seoul Pack 2012 전시회에 대한 업체 유치 및 홍보 활동을 펼쳤다.

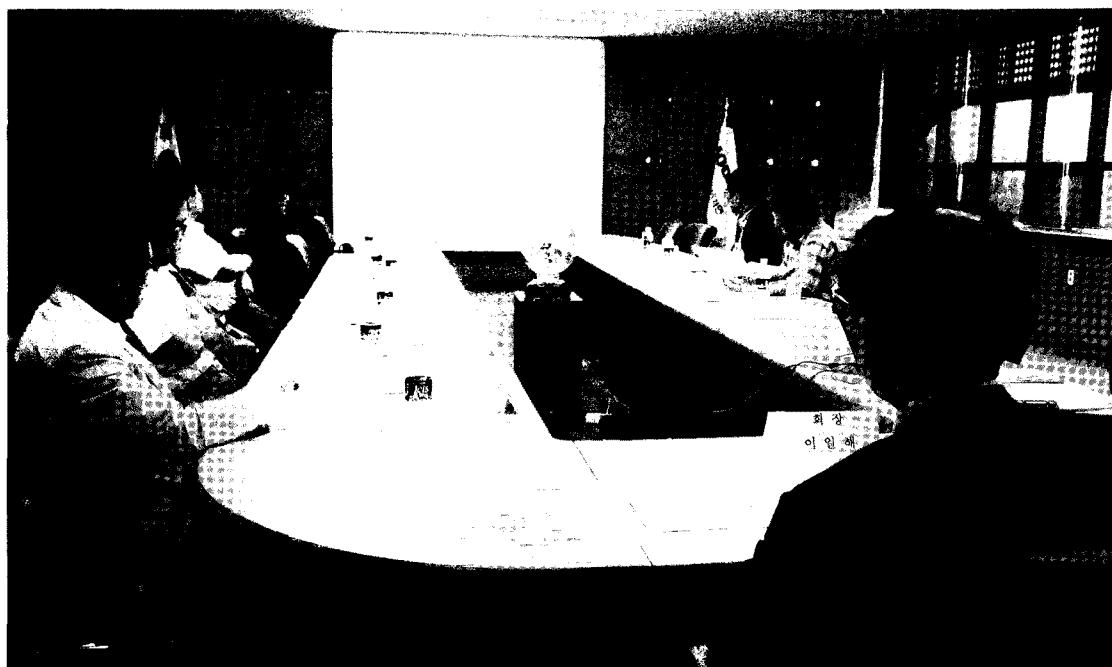
ProPak China 전시회는 매년 개최되는 전시회로 차기 전시회는 2012년 7월 18일부터 20일까지 3일간 상해신국제박람센터(SNIEC)에서 열릴 예정이다.

(사)한국포장기계협회

제84차 이사회 개최

협회 사무국 인천 사무실 이전, 분당 사무실 폐쇄

(사)한국포장기계협회(회장 이일해)는 지난 6월 30일(수) 제84차 정기 이사회를 부천소재 (주)흥아 기연 회의실에서 개최했다. 이번 이사회에서는 2011년 협회 상반기 업무보고 및 결산자료 보고와 함께 하반기 협회 주요 행사계획에 대한 보고가 있었다.



▲ (사)한국포장기계협회 제84차 이사회 개최

이사회의 안건으로는 신입회원사로 입회 신청한 (주)정인테크놀로지에 대한 가입 승인을 했으며, 협회 사무국 이전 계획(안)에 대해 인천사무실로의 이전하기로 하고 분당사무실을 7월내 폐쇄하기로 의결했다.

또한, 협회 회원의 종류 및 자격 변경(안)에 대해 정회원을 포장기계 및 포장기계관련 제조업으로 확대했으며, 특별회원의 경우 부품이나 구성품을 제조 및 공급하는 업체와 함께 포장관련 서비스업을 하는 업체로 확대하기로 했다.

회원의 종류 및 자격 변경(안)은 차기 총회에 상정하기로 했다.

한편, 하반기 협회 활동으로는 오는 10월 13일 제13회 포장기계인의날 및 포장기계대상 시상식을 계획하고 있다. 올해 하반기에는 해외 4곳, 국내 1곳 등의 전시회에서 Seoul Pack 홍보부스를 운영할 계획이다.

한국통합물류협회

종합물류위원회 제1차 임시총회 개최

위원장에 대한통운 김세종 전무이사 재선임

(대한통운 김세종 전무이사가 한국통합물류협회(회장 석태수) 종합물류위원회 위원장에 재선임됐다.

한국통합물류협회(회장 석태수)는 6월 30일 서울팔래스호텔에서 개최된 2011년도 종합물류위원회 제1차 임시총회에서는 김세종 전무이사를 만장일치로 위원장으로 추대했다.

한편, 종합물류위원회 수석부위원장으로는 KCTC 이준환 전무이사, 부위원장으로는 현대글로비스 정진우 이사, 동원산업 김종성 전무이사가 각각 선임됐다.

(주)한국이엔엑스

제21회 국제플라스틱·고무산업 전시회 개최

국제인쇄산업전시회 등 총 6개 전시회 합동 개최

국내외의 우수한 플라스틱·고무 관련기기와 원료 및 제품이 한자리에 모인다.

(주)한국이엔엑스와 한국합성수지가공기계공업협동조합은 국내플라스틱·고무산업의 발전과 국제교역 진흥을 위해 지식경제부, 경기도, 중소기업청, 한국프라스틱공업협동조합연합회 등 관련기관 및 단체의 후원을 받아, “플라스틱으로 열어가는 스마트한 세상!”이란 주제로 오는 9월 28일부터 10월 1일까지 4일간 고양시 KINTEX 전시장에서 제21회 국제 플라스틱·고무산업 전시회 KOPLAS



NETWORK

유관단체

2011(21st Korea International Plastics & Rubber Show)을 개최한다.

KOPLAS 전시회는 지난 1981년 첫 회를 시작으로 21회째를 맞이하게 된다.

격년제로 진행해 온 KOPLAS는 대한민국 대표 전시장인 킨텍스가 제2전시장 개장과 함께 한국 전시컨벤션산업 역사상 최대 규모인 10만sqm 규모의 “2011 한국산업대전”을 개최하기로 확정, 이에 KOPLAS도 2012년 개최를 6개월 앞당겨 “2011 한국산업대전”과 동시개최하게 됐다.

KOPLAS를 비롯해 국제인쇄산업전시회 등 총 6개 전시회의 합동 개최 전시회인 “2011 한국산업대전”과 KOPALS 2011은 대한민국의 전반적인 산업분야를 한자리에 경험할 수 있는 좋은 기회일 것이다.

KOPLAS 2011은 국내 플라스틱 및 고무 산업의 최첨단 제품을 선보일 예정이다. 또한, 행사 기간 중에 국내외 4만여 명이 내방할 것으로 예상된다.

또한 KOPLAS 2011은 플라스틱의 원재료부터 금형, 가공기계, 관련부대장치, 자동화솔루션, 인쇄, 포장, 반제품, 완제품까지 여러 가지 다양한 볼거리를 제공하고 관련산업의 현재와 미래를 제시하는 “플라스틱 고무관련 산업의 장”을 제공한다.

반도체, 자동차부품, 핸드폰, 컴퓨터, 의료기기 등 국내 대표산업들의 플라스틱·고무 이용도가 크게 신장됨에 따라 제품의 대량생산을 위한 가공기계들의 무인자동화와 초정밀, 초고속 및 초대형 성형기



▲ (주)한국이엔엑스 제21회 국제플라스틱·고무산업 전시회



계 등 기술집약된 가공기기들의 참가가 높아지고 있으며, 제품가공에 따른 자동화 설비 그리고 관련부 품은 물론 시험측정기기 및 관련 서비스들이 전시되어 관련 산업의 질적 향상에 크게 기여할 것으로 전망된다.

건강보험심사평가원

2015년 전체 의약품 50% RFID 부착 추진

RFID, 2013년까지 지정·전문의약품 의무화

제약산업과 IT 융합 시대의 구현을 위한 의약품 RFID 부착 사업이 빠르게 진행되고 있다.

지난 달 22일 건강보험심사평가원(원장 강윤구) 의약품관리종합정보센터(이하 의약품정보센터)는 제약업체를 대상으로 '2011년 바코드·RFID 활용 설명회'를 개최, 의약품공급업체 실무교육과 전자테그 적용 매뉴얼 등을 배포하고 RFID 부착사업의 진행과정 등을 설명했다.

지난 2010년 3월 지식경제부는 '제약+IT 융합 발전전략'을 발표하고 2015년까지 의약품 개발, 생산단계까지 IT활용 확산을 추진하기로 결정한바 있다.

바코드 및 RFID 부착은 단품 및 포장 단위별로 제약사, 도매상, 병원, 약국의 입출고·판매정보를 바탕으로 제약사의 효율적인 생산 구현을 단계적으로 확대하고 있다.

이에 도매상 물류자동화 및 재고관리 효율화 지원으로 도매상 보유 의약품의 실시간 재고관리와 제약사와 병원, 약국 간 물류정보 연계가 가능하도록 시범사업을 추진하고 의약품 입출고 업무 자동화 등 프로세스 재선도 병행 추진된다.

도매상의 규모, 형태별로 손쉽게 활용 가능한 저가형 리더기, 스마트선반 등 물류관리 모델이 개발 보급되고 있다.

약국, 병원의 조제, 투약 업무의 효율화를 위해 병원은 환자에게 조제 약품 투입 시 약품 및 환자정보를 비교해 투약을 확인하는 안심투약 서비스를 제공하고 약국은 보험청구 S/W 및 POS(판매단말기)와 RFID 정보를 연계, 조제·판매 업무를 효율화하는 시스템을 개발하고 보급하는 시스템을 구축하고 있다.

이에 정부는 지정의약품에 유통기한, 로트번호 바코드 표시 의무화(2012년), 전문의약품에 유통기한, 로트번호가 포함된 바코드 표시 의무화(2013년), 지정 및 전문의약품에 일련번호가 포함된 바코드 표시 의무화를 진행할 계획이다.

제약사 대상 보급은 2010년 한미약품, 일동제약, 한국콜마 3개 제약사를 시작으로 2011년 CJ, 경동제약, 유니메드, 아이월드 등 4개사가 추가 확대됐다. 오는 2012년에는 12개, 2013년 21개로 확대 보급할 계획이다.



NETWORK

업계동정

식음료업계

패키지변경 통해 수출 활성화

팩에 담긴 바나나우유 호평

식음료업계가 패키지(용기)를 바꾸고 수출에 날개를 달았다. 국내 유명 식음료업체들이 장거리 운송으로 품질이 변하거나 파손될 우려가 있는 약점을 극복하기 위해 그동안 고집해 온 고유 패키지를 벗고, 수출용 패키지를 별도로 개발해 사용하자 인기를 얻고 있는 것이다.

관련 업계에 따르면 '단지우유', '뚱빠(뚱뚱한 바나나 우유)'로 불리는 빙그레 바나나맛 우유는 항아리 모양의 용기를 바꾸고 수출이 큰 폭으로 늘어났다. 참이슬 소주(초록색 병), 고추장(빨간색 플라스틱 사각 용기)도 고정관념을 깨자 인기



▲ 팩에 담긴 바나나우유 호평

가 배가되고 있다. 단지 모양의 독특한 패키지로 더 큰 인기를 얻고 있는 빙그레 바나나맛 우유는 수출을 위해 스웨덴 무균 포장업체 테트라팩의 무균 종이팩에 우유를 담았다. 테트라팩 무균 종이팩은 6겹으로 구성돼 냉장 보관 없이 상온에서 3개월 이상 장기 보존이 가능하다. 기존 1주일 유통 기한이 3개월로 늘어나자 바나나맛 우유의 올해 수출 예상액은 지난해보다 2배 이상 증가했다.

진로의 참이슬 팩소주도 테트라팩 무균 종이팩에 담겨 수출되는 대표 상품이다. 특히 팩소주는 해외여행 시 '애주가'들의 필수 구비 품목으로도 인기가 높다. 해외 이민자들이나 유학생들도 소주를 쉽게 구매할 수 있게 됐다. 전주주조의 '전주쌀 막걸리'도 테트라팩 무균 종이팩에 담아 6개월 이상 상온에서 장기 보관이 가능해져 미국, 호주, 중국 등에 수출하고 있다.

고추장도 획기적으로 패키지를 바꾼 대표적 사례다. 수출용으로 인기 있는 패키지는 휴대가 편하고 선물로 활용도가 높은 저용량 튜브형이다. 튜브형 고추장은 항공기 기내식으로도 인기가 높아 7월부터 네덜란드항공(KLM) 기내식 소스로 제공되고 있다.

CJ제일제당(주)
신선식품 CJ '프레시안' 론칭
자연의 신선함 로고 디자인 적용

국내 최대 규모의 신선식품 브랜드 '프레시안'이 탄생했다.

CJ제일제당(주)(대표이사 김철하)은 3년여의



NETWORK

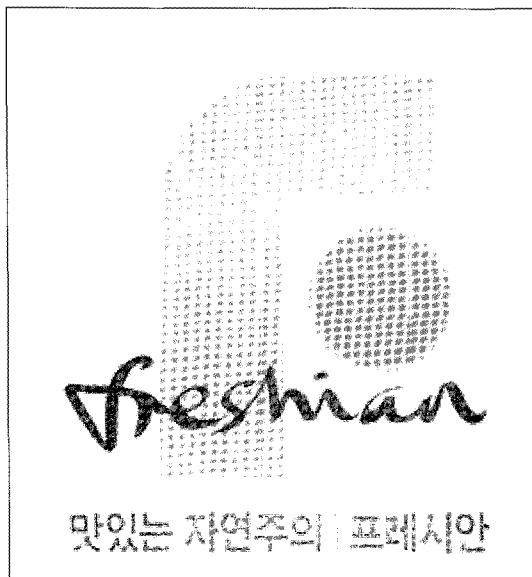
업계동정

장기 프로젝트 결과물로 5천억원 규모의 신선식품 메가브랜드 '프레시안'을 론칭했다고 4일 밝혔다. CJ제일제당의 냉장·냉동식품군 2백50여 개 품목 전체를 아우르는 종합 신선식품 브랜드는 이번이 처음이다.

프레시안은 CJ제일제당의 기존 신선식품 브랜드명을 그대로 살렸지만 '무침가'와 '신선유통', '건강' 콘셉트로 신선식품의 의미를 재해석했다.

CJ제일제당 관계자는 "앞으로 '맛있는 자연주의'라는 브랜드 철학을 바탕으로 기존의 냉장·냉동 가공제품들에만 국한하지 않고 자연 그대로의 원물 영역까지 브랜드를 확장할 계획"이라고 설명했다.

프레시안은 CJ제일제당의 냉장햄류, 냉장수프, 포장샐러드, 냉장드레싱, 두부, 어묵, 정육, 만두, 기타 냉동식품 등 총 2백50여개에 달하는 모든 냉장·냉동식품을 통합했다.



▲ CJ제일제당(주) '프레시안' 로고

프레시안 브랜드는 '최대'라는 타이틀과 함께 기존 신선식품 시장을 선점한 '풀무원'과 '청정원' 브랜드를 뛰어넘어 신선식품 시장 1위로 부상했다. 오는 2013년까지 매출 1조원 이상을 달성하며 '백설' 브랜드에 이어 식품업계 두 번째로 '1조 브랜드 클럽' 가입을 목표로 하고 있다. 신선식품 시장의 판도 변화가 예상되는 대목이다.

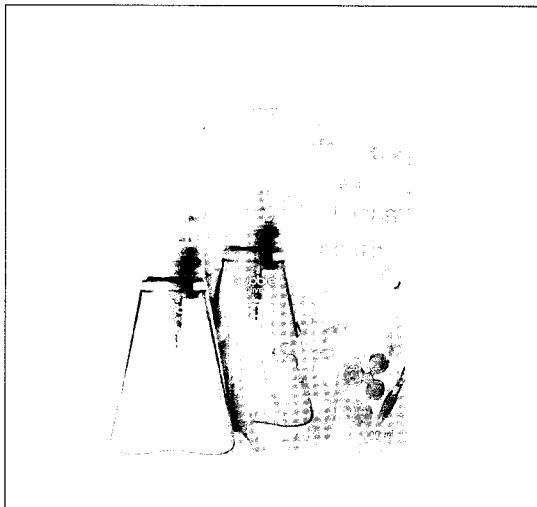
CJ제일제당 식품사업 부문 김태준 부사장은 "프레시안은 안전하고 신뢰를 바탕으로 자연 그대로의 맛을 살린 국내 최고의 신선식품 브랜드로 자리잡을 것"이라며 "신선의 본질을 살려 소비자들에게 건강은 기본, 맛의 즐거움을 선사할 수 있는 새로운 식문화 창출에 주력하겠다"고 밝혔다.

한편 프레시안 로고는 자연의 신선함을 드러내는 '프레시(Fresh)'를 연한 녹색의 심플한 F 모양으로 디자인했다.

애경 ‘순샘 버블’ 디자인 어워드 수상 디자인 경영 호평

프리미엄 주방세제 '순샘 버블'이 세계3대 디자인 어워드를 비롯해 총 5개 디자인 어워드상을 찍쓸이했다.

'순샘 버블'은 애경이 세계적인 산업디자이너 카림 라시드(Karim Rashid)와의 디자인 협업을 통해 주방의 품격을 높인 디자인으로 주목받았다.



▲ 애경 '순샘 버블' 디자인 어워드 5개부문 수상

6월 30일 미국 IDEA 디자인 어워드 파이널리스트에 선정돼, IDEA 디자인 어워드, IF디자인상, 레드닷(redidot) 디자인 어워드 등 세계 3대 디자인 어워드를 비롯해 펜타어워즈(Pentawards), 굿 디자인상 등 총 5개 디자인 어워드에서 수상하는 기염을 토했다.

이번에 선정된 IDEA 디자인 어워드는 미국의 IDSA(미국산업디자이너협회)와 비즈니스워크지가 공동주관하는 세계 3대 디자인공모전 중 하나로 친환경디자인, 산업디자인, 포장디자인 등의 분야에서 우수작을 선정하는 세계적으로 영향력 있는 디자인공모전이다.

애경 관계자는 “순샘 버블은 소비자의 주방세제에 대한 욕구를 파악해 기능은 물론 주방 인테리어로서의 가치를 부여한 첫 제품”이라며 “저 관여 제품인 주방세제로서는 이례적인 성과이자 앞으로 애경의 디자인경영이 나아갈 방향을 잘 보여주는 결과”라고 말했다.

화학업계 합성수지 시황 회복 중국내 재고 소진

지난 4월부터 6월까지 극심한 침체를 겪었던 합성수지 시황이 7월 들어서며 회복 기미를 보이고 있다.

합성수지(合成樹脂)란 LDPE(저밀도폴리에틸렌), HDPE(고밀도폴리에틸렌), PP(폴리프로필렌) 등 플라스틱 및 포장비닐 등에 주로 사용되는 화학제품이다. 합성수지 시황은 석유화학산업 경기를 판가름할 수 있는 잣대다.

11일 화학업계에 따르면, 지난 1~3월 기간 동안 호황을 나타냈던 합성수지 시황은 2/4분기에는 침체 일로를 걸었다. 이에 따라 호남석유화학, LG화학, 삼성토탈 등 주요 메이커들은 2/4분기 합성수지 사업이 적자를 나타냈다. 그러나 7월 들어서며 주요 합성수지 가격이 반등하고 있다. 이는 긴축정책으로 수요가 급감했던 중국 내 합성수지 시장의 재고가 소진됐고, 하반기 농업용 필름 성수기 도래와 더불어 연말연시 완구·가전용 플라스틱 수요가 증가할 것이란 기대감 때문이다.

7월 첫 주 저밀도폴리에틸렌(LDPE) 가격은 톤당 1천4백55~1천4백60달러(CFR China)로 전월말 대비 30달러 가량 상승세를 나타내고 있다. 또한 고밀도폴리에틸렌(HDPE) 필름 용(film)과 사출용(injection) 가격은 각각 톤당 1천3백50달러(CFR China) 수준으로 전주대비 50달러씩 오름세를 보이고 있다. PP 제품



역시 톤당 1천4백65~1천4백75달러(CFR China)로 전주대비 30달러 가량 오름세를 나타내고 있다.

합성수지 업계 관계자는 “올해 1~3월에 합성수지 메이커들은 호황을 누렸지만, 4~6월에는 극심한 침체를 겪었다”며 “상반기 전체적으로 메이커들의 수익성은 그냥 본전 수준이 될 것”이라고 밝혔다.

이 관계자는 “7월 들어서면서 합성수지 가격이 반등하고 있는 가장 큰 이유는 중국 시장의 재고가 소진됐기 때문”이라며 “더불어 중국의 건축정책에 따른 시황 약세가 어느정도 바닥을 치고, 3/4분기 집중된 아시아 석유화학 메이커들의 정기보수도 영향을 미칠 것”이라고 말했다.

세계 PE 및 PP 시장은 연간 약 1억2천만톤 규모이며, 이 중 30%(4천만톤) 가량이 중국시장에서 거래된다. 우리나라 합성수지 생산량의 40~50% 가량은 중국으로 수출된다. 따라서 중국의 합성수지 수요가 감소하면, 국내 화학기업들에겐 치명타로 작용한다.

중국은 작년 하반기부터 최근까지 12.5규획 및 지금준비율 인상 등 건축정책을 통해 수출입 보다는 내수진작에 힘쓰고 있다. 이에 더해 중국 환율 및 인건비 상승, 전기 및 노동력 부족, 가뭄에 따른 수력발전량 부족(석탄가격 상승) 등으로 생산과 수요가 감소하는 추세다. 그러나 중국 전문가들은 이 같은 중국발 악재가 하반기에는 다소 완화될 것으로 관측하고 있다.

이는 중국 정부의 지도부 교체를 맞아 사회안정에 주력하고, 노동고용 유지를 위해 8% 이상 성장 필요성이 대두되고 있으며, 중동·유럽의

민란(民亂)을 보면서 인프라 투자를 확대할 것으로 예상되기 때문이다.

한편 중국의 긴축정책에 따른 합성수지 수요 감소와 원가경쟁력을 갖춘 중동산 제품의 중국 유입으로 한국기업들의 입지가 좁아지고 있다.

따라서 호남석유화학 등 대형 화학기업들이 중국 현지에 합성수지 공장 신증설 프로젝트를 진행 중이다. 여타 국내 화학기업들의 경우 과거 중국 중심의 수출선을 아프리카와 남미지역으로 확대하고 있다. 또한 한-EU FTA 발효를 기회삼아 유럽지역 합성수지 시장 공략에도 나서고 있다.

충북도립대학
KGB 물류그룹과 산학협력
현장 실무형 인재 양성 기대

충북도립대학(총장 연영석)은 지난 달 4일 이 대학 대회의실에서 KGB 물류그룹(회장 박해돈)과 산학 협약했다.

이에 따라 충북도립대와 KGB 물류그룹은 앞으로 산학협동 연구과제 개발 및 정보 교류를 실시한다.

특히 충북도립대는 디지털경영정보과 학생들의 현장실습 및 우수 인재 채용 등 취업지원에 나서고, KGB 물류그룹은 이 대학의 특강, 교육과정 자문 등에 적극 참여해 현장 실무형 인재를 양성하게 된다.

이날 충북도립대와 산학협약한 KGB 물류그룹은 국내 최초로 포장 및 보관이사 서비스를



도입한 업체로 1983년 사업을 개시해 현재까지 총 5개의 계열사를 두고 있으며, 한국물류대상 대통령 표창, 국가브랜드 대상, 대한민국대표브랜드대상 등을 수상했다.

연 총장은 “경제발전에 따른 무역규모가 증가됨에 따라 물류산업은 어느 산업보다 성장규모가 크다”면서 “물류산업의 최적지에 위치한 충북도립대와 물류업계의 최고를 추구하는 KGB 물류그룹이 이 협약으로 상생의 길을 걷게 됐다”고 말했다.

충남 서산시

플라스틱 캡 오이' 출하 한창

습기배출로 오이 썩음 방지

‘캡 오이’의 본고장인 충남 서산시 지곡면 대요리와 산성리, 장현리, 환성리 일대 농민들은 요즘 독특한 방식으로 키워낸 오이 출하가 한창이다.

이곳에서 생산되는 오이는 손가락 크기만큼 자랐을 때 특수 제작된 플라스틱 캡을 씌워 모양이 길쭉길쭉하고 반듯한 것이 특징이다.

천연암반수를 끌어올려 마이크로 투브로 물방울



▲ 충남 서산시 플라스틱 캡 오이' 출하

을 분사해 토양유실을 최소화하고 소량의 물로 넓은 면적을 효과적으로 급수할 수 있는 점적관수법을 사용해 ‘신선한’ 오이를 키워내고 있다.

또 캡 표면에 뚫린 미세한 구멍을 통한 습기 배출로 오이 썩음병을 예방하고 농약 침투까지 막는 친환경농법으로 건강한 오이를 생산하고 있다.

출하가격은 20kg 1박스(1백개) 기준 지난해 같은 기간 3만원에 비해 50% 가량 오른 4만5천원선에 거래되고 있다.

고르지 못한 일기에 이상저온, 장마가 이어지면서 작황이 좋지 못해 생산량이 지난해보다 떨어져 높은 가격에도 불구하고 수요량을 채우기가 어렵다는 것이 농가의 귀띔이다.

구자홍(55) 대요1리 리장은 “하우스와 노지에서 요즘 하루 평균 10톤 정도의 ‘캡 오이’를 출하해 서울 가락동 농수산물시장으로 판매하고 있다”며 “8월말까지 수확하는 오이는 지금이 가장 맛있는 시기로 캡 속에서 자라 쓴맛이 전혀 없다”고 말했다.

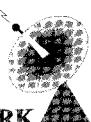
제지업계

인쇄용지 유럽수출 활황

반덤핑 최종 판정 영향

한솔, 무림 등 국내 제지업체들의 대유럽 인쇄용지 수출이 급증하고 있다.

국내 업체의 이 같은 갑작스러운 수출 증가는 중국에 대한 유럽연합(EU)의 반덤핑 최종 판정에 따른 것으로 분석된다. 유럽시장에는 종이



류 관세가 없기 때문에 한·유럽연합(EU) 자유무역협정(FTA) 발효에 따른 효과로 보기는 힘들다.

지난 달 11일 제지업계에 따르면 EU는 지난 5월 중국산 인쇄용지에 대해 앞으로 5년간 평균 34.3%의 반덤핑 관세와 상계관세를 부과하기로 결정했다. 중국 제지그룹인 첸밍그룹, 태양제지 등이 39.1%를 부과받은 것을 비롯해 인도네시아가 중국에 설립한 APP차이나도 20% 반덤핑·상계관세 합산세율을 부과받았다.

국내 제지사 관계자는 “중국 업체들은 지난해 EU의 반덤핑 예비판정으로 유럽 수출이 줄기 시작했는데, 이번 최종 판정으로 전체 수출량의 13%에 달하는 유럽 수출이 사실상 차단된 것으로 보인다”고 분석했다.

이처럼 중국 제지업체들의 유럽 수출길이 막히면서 국내 업체들이 반사이익을 보고 있다.

2004년 영국에 현지법인을 세우고 일찍부터 유럽시장 공략에 나선 무림은 중국의 반덤핑 판정 후 대유럽 수출이 크게 늘고 있다고 밝혔다.

무림에 따르면 월 2천5백~3천톤 수준이었던 인쇄용지 유럽 수출은 지난 5월 이후 월 5천~6천톤으로 2배 정도 증가했다. 무림 관계자는 “올해 유럽 수출은 지난해보다 2배 이상 늘어날 전망”이라고 말했다.

한솔제지는 올 상반기에만 유럽에 인쇄용지 1만2천톤을 수출해 이미 지난해 전체 수출량(9천톤)을 넘어섰다. 한솔 관계자는 “유럽 제지업체의 설비 노후화와 중국산 인쇄용지 반덤핑 판정으로 유럽 지역 수출이 급증했다”며 “유럽시장 공략을 위해 지난해 독일에 사무소를 개설하고

대형 유통점 등을 대상으로 영업을 강화함에 따라 연말까지 대유럽 수출이 전년 대비 4배 이상 증가할 것”으로 내다봤다.

크라운베이커리 수제쿠키 포장 디자인 공모전 실제 제품 케이스 디자인 활용

크라운베이커리는 최고급 수제쿠키인 ‘베라체’의 포장디자인 공모전을 개최한다.

지난해 ‘크라운아트베어 디자인어워드’에 이어 고객과 함께하는 2번째 아트 프로젝트다. 베라체 쿠키 케이스 디자인 공모전 수상작품은 실제 제품 케이스 디자인으로 활용할 계획이다.

연령 제한 없이 누구나 참여할 수 있는 이번 디자인 공모전은 제품 브랜드 고유컬러인 빨간색이 배경이나 포인트색상으로 사용하면 되고, 재료와 및 양식의 제한 없이 가로 3백10mm, 세로 2백30mm의 규격으로 이번 달 21일까지 크라운베이커리(www.crownbakery.co.kr) 홈페이지에 이미지파일(JPG, BMP, PNG)로 작품명과 작품설명을 함께 제출하면 된다.

공모전 참여 작품은 각계 디자인전문가로 구성된 심사위원회가 크라운베이커리 브랜드와의 연계성, 상품 가능성, 독창성 및 심미성에 대한 심사를 거쳐 9월 7일 홈페이지에 입상작을 발표할 예정이다. 대상(1명) 2백만원, 최우수상(1명) 1백만원, 우수상(3명) 50만원의 상금이 수여되고, 가작 10명에게는 5만원권의 크라운베이커리 상품권이 주어진다.



NETWORK

업계동정

신제품

서울우유

프리미엄 가공유 '블바초' 3종 출시

서울우유가 달콤한 맛과 재미 요소를 가미한 프리미엄 가공유 3종을 출시했다.

서울우유의 신제품 프리미엄 가공유 3종. 이번에 선보이는 프리미엄 가공유는 '블루베리우유'와 '바나나우유', '에너지 초코우유' 등 3가지 맛이다. 특별함과 개성을 추구하는 1323세대를 위해 제품 디자인과 콘셉트에 차별화를 시도한 것이 특징이다. 블루베리, 바나나, 초코의 첫 글자를 활용해 '블바초'라는 애칭이 붙은 것 외에도 재미와 신선함을 위해 제품 포장 곁면에 각각 '사랑하는 사람을 찾고 싶을 때', '배고픔을 달래고 싶을 때', '파곤에서 벗어나고 싶을 때' 등의 이야기를 더했다. 더불어 각 제품의 특징을 살려 '눈블루맛블루', '힘나나 맛나나', '힘초코맛초코' 등 양증맞은 응원 메시지를 넣어 청각적인 요소까지 부여했다. 또 활동량이 많은 1323세대를 위해 쉽게 휴대할 수 있는 PET병을 사용했으며 포장에 컬러를 입힘으로써 트렌디한 스타일까지 살렸다. 차별화된 신개념 가공유답게 먹는 즐거움에 보는 즐거움까지 더한 것이다.

서울우유 우유마케팅팀 이병홍 팀장은 "이번에 선보이는 프리미엄 가공유 3종은 음료 하나를 마시면서도 재미를 추구하는 청소년과 20대 젊은 세대의 취향에 맞춰 각 제품의 소재에 맞는 스토리를 부여했다"며 "블바초가 활동량이 많은 타깃층의 입맛과 스타일을 모두 충족시켜줄 수 있기를 기대한다"고 전했다.



코카콜라

'코카-콜라 썸머 패키지' 출시

코카-콜라사는 본격적인 바캉스 시즌을 맞아 여름 캠페인 '여름을 즐기자(Enjoy summer)'는 슬로건에 맞게 '코카-콜라 썸머 패키지'를 여름 한정판으로 국내 첫 출시했다.



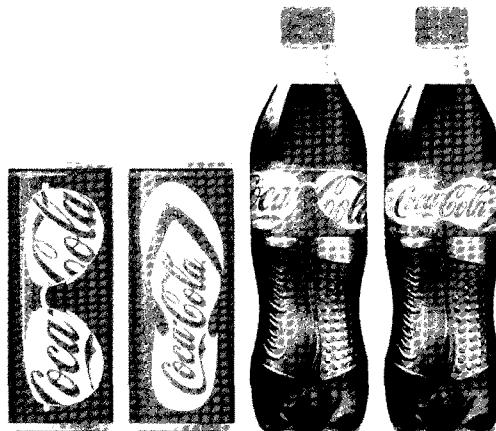
이번 한정 패키지는 '선글라스' 와 시원한 '플립플랩'의 디자인이 돋보이며 250ml캔, 500ml페트, 1.5l 페트의 3종으로 선보인다.

이 중 '선글라스' 디자인은 패키지 디자인 어워즈로 세계적인 권위를 자랑하는 '2009 팬타 어워즈' 음료 부문에서 '플래티넘상'을 수상하는 쾌거를 이룬 작품으로서 예술성을 인정 받았다.

이번 패키지는 코카-콜라를 판매하는 전 매장에서 기준의 코카-콜라와 동일한 가격으로 판매되며 특별히 코카-콜라 썵미 250ml, 355ml

캔 제품이 각 6개로 구성된 '6팩(Six Pack)'의 스페셜 패키지가 홈플러스, 이마트, 롯데마트 등의 대형 할인매장에서 판매된다.

제품 출시와 더불어 '지산 락페스티벌'과 '인천 팬타포트 락페스티벌' 기간 동안 다양한 여름 이벤트도 실시할 예정이다.



(주)롯데햄

'통째로 구워 즐기는 그릴 베이컨' 출시

(주)롯데햄이 '통째로 구워 즐기는 그릴 베이컨' (사진)을 출시한다고 밝혔다.

'통째로 구워 즐기는 그릴 베이컨'은 한국인이 가장 좋아하는 음식 중 하나인 '삼겹살'을 48시간 저온 숙성하여 만든 '통 베이컨'으로 별도의 양념 없이 즐길 수 있는 제품이다.

대용량 지퍼백 포장으로 사용량에 상관없이 보관이 용이하며, 야외에서도 단시간 내에 손쉽게 요리할 수 있도록 개발됐다.

이제품은 특히 의성마늘을 첨가해 돼지고기 특유의 비린내 없이 담백하게 먹을 수 있으며 가격도 최근 급등한 삼겹살 가격에 비해 저렴한 8,980원(480g 기준)이다.





NETWORK

업계동정

매일유업

'카페라떼' 리뉴얼 출시

매일유업은 커피 자체를 시각화 한 패키지 디자인을 도입하고, 신선하게 볶은 원두를 바로 뽑아 커피의 풍미를 더욱 강화한 '카페라떼' 5종을 리뉴얼 출시했다.

이번 리뉴얼 출시에서 가장 눈길을 끄는 것은 4년여 만에 대대적인 패키지 변신. 컵 커피의 주요 소비층인 20대의 젊은 감성에 맞춰 커피 본연의 속성을 세련되고 심플하게 표현한 것이 특징이다.

카페라떼, 카푸치노 등 각 커피 고유의 색감을 강조하고 우유와 각종 시럽이 만들어 내는 특유의 층을 제품 전면에 반영해, 마치 투명한 컵에 커피가 담긴 듯한 착각을 일으킨다. 또한 제품 상단에 하트 무늬의 라떼 아트와 하얀 거품 위에 뿌려진 계피 가루, 초콜릿, 카라멜 시럽 등의 이미지를 삽입해, 커피를 보는 즐거움을 더했다.

이와 함께 원두를 갈아 바로 추출해 컵에 담는 '뉴 스피디 프로세스'로 신선한 원두의 풍미를 살리고 특히 받은 고압 에스프레소 추출 방법을 통해 더욱 깊고 진한 커피 맛을 즐길 수 있게 했다. 염선한 최고급 브라질 원두 블랜딩 역시 특징이다.

이를 통해 마일드 카페라떼, 카라멜 마끼아또, 시나몬 카푸치노, 초콜릿 카페모카, 아메리카노의 5가지 제품 각각의 특성에 맞는 최상의 맛을 구현했다.



CJ제일제당

아침 대용식 '과일아침' 출시

CJ제일제당은 간편하면서도 영양까지 챙길 수 있는 아침 대용식 '과일아침'을 출시했다. 이번에 출시한 '과일아침'은 100% 국내산 과일(밀감, 키위, 사과)과 보리, 현미, 찹쌀 등의 3가지 곡물을 함유한 건강식품이다. 특히 국내 아침 대용식 제품 가운데 과일함량이 23.1%로 가장 많이 들어있어 상큼한



과일향을 느끼며 먹을 수 있는 것이 특징이다. 또 한끼에 115kcal로 칼로리가 상대적으로 낮고, 설탕이나 화학첨가물이 전혀 없어 효과적으로 식사조절을 하면서도 건강까지 챙길 수 있는 웰빙제품이다.

기존 아침대용식 제품들이 주로 단순히 곡물을 이용한 선식과 생식 위주 였다면, CJ제일제당의 과일아침은 곡물 분말과 과일 분말을 균형있게 혼합한 형태의 제품이다. 맛이 없다거나 냄새가 난다 등의 기존 생식, 선식 단점을 보완, 과일함량을 높여 상큼한 향은 물론 맛까지 신경 쓴 웰빙식품이다. 어린 아이들부터 바쁜 직장인들까지 다양한 연령대가 구매할 것으로 보인다. 한편 아침대용식 시장은 3500억원대 규모(2010년 기준)를 형성하며, 매년 20% 이상 가파른 성장세를 보이고 있다. CJ제일제당 건강식품사업부 김태열 부장은 “새롭게 선보인 과일아침은 체중조절에 관심 많은 20~30대 여성과 영양균형을 따지는 직장 남녀에게 좋다”며 “향후 공격적인 마케팅 활동을 통해 급성장하고 있는 아침대용식 시장 선점에 주력할 것”이라고 밝혔다.



CJ제일제당

마시는 식초 '미초 콜라겐' 출시

CJ제일제당은 기존 제품 '미초'를 업그레이드 한 신제품 '미초 콜라겐'을 출시했다고 밝혔다.

'미초 콜라겐'은 석류, 블루베리 2종으로 피부미용에 좋다고 알려진 콜라겐 성분까지 추가했다. 기존 제품은 주요나 주정에 과일농축액을 섞어 제조한 반면 '미초 콜라겐'은 알코올 발효부터 초산발효 과정까지 과일만을 발효시켰다.

또, 평범한 디자인에서 와인병 스타일의 용기로 디자인을 변경하며 미적 인 부분까지 신경 썼다.

CJ제일제당 건강편의 신사업팀 김영건 부장은 “새롭게 선보인 '미초 콜라겐'은 피부미용에 관심이 많은 20~30대 여성고객뿐만 아니라 온 가족이 마실 수 있는 건강음료로서 자리매김 할 것”이라며 “지속적인 R&D를 통해 현재의 2종 제품에서 확대할 계획이다”고 밝혔다.





NETWORK

업계동정

한국인삼공사

'홍삼정 지(G) 클래스' 출시

한국인삼공사가 홍삼의 뿌리삼(양삼)을 주원료로 한 '홍삼정 지(G) 클래스'를 출시했다.

이번 신제품은 최고의 홍삼으로 분류되는 양삼을 소재로 사용해 조직이 단단하고 사포닌 성분이 함유 됐으며 부드럽고 풍미가 우수한 점이 특징이다.

홍삼정 지(G) 클래스는 양삼의 영어 단어인 'Good Grade Ginseng'의 앞글자인 'G'를 뜻하며 '클래스'는 상위레벨의 집단, 직위를 상징한다.

패키지 디자인도 전통적인 '유리병'의 상식을 깬 전통 한옥의 기와와 전통문양을 모티브 해 고급스러운 이미지를 느낄 수 있도록 제작됐다.

가격은 29만원(200g)이며 전국 800여 곳 '정관장 가맹점'에서 구입할 수 있다.



삼양사

'밥맛의 비빔 100작' 출시

삼양사는 집에서 비빔밥·볶음밥·주먹밥 등을 간편하게 만들 수 있는 큐원 홈메이드 밥맛의 비빔 100작 매콤한 맛 소스와 감칠맛 소스 2종을 출시했다.

이 제품은 100% 국내산 양파, 마늘, 파 등 신선한 야채와 같은 양념으로 만든 비빔소스다.

매콤한 맛 소스는 고추장맛을 기본으로 매운맛을 좋아하는 성인들의 입맛을 겨냥했고, 감칠맛 소스는 간장맛을 기본으로 다양한 요리에 적용이 가능하다.





밥에 밥맛의 비법 100작을 넣고 비벼주기만 하면 맛있는 비빔밥을 완성할 수 있다. 주먹밥과 볶음밥도 만들 수 있고 요리하기 어려운 닭볶음, 갈비찜, 감자조림, 스파게티 같은 조림과 볶음요리에 비빔소스를 사용하면 손쉽게 요리를 완성할 수 있다.

주요 할인점과 인터넷 쇼핑몰 등에서 구입할 수 있으며, 1개 제품으로 공기밥 4개를 비릴 수 있다. 가격은 2950원(160g)이다.

청정원

다이어트면 '착한칼로리면' 6종 출시

대상 청정원은 '착한칼로리면' 6종을 출시하고 다이어트면(麵) 시장에 진출한다.

이번에 출시한 청정원 '착한칼로리면'은 '곤약'을 주재료로 한 면요리 제품으로, 소량의 칼로리만으로 간편하면서도 포만감이 느껴지는 맛있는 식사를 할 수 있게 했다는 점이 큰 특징이다.

곤약은 1인분(150g)의 열량이 15kcal에 불과한 저칼로리 식품으로, 97%의 수분과 3%의 글루코만난 식이섬유로 구성되어 있다. 글

루코만난 식이섬유는 위, 장 등 소화기관에서 직접 흡수가 되지 않아 적은 양으로도 오랜 시간 포만감을 느끼게 해주는 작용을 한다. 또 당, 지방, 콜레스테롤 등이 전혀 없으며 알칼리성 식품이라 빈번한 육류 섭취 등으로 산성화 되고 있는 우리 몸의 균형을 유지해주는 역할도 한다.

박정철 대상 매니저는 "냉면, 우동, 스파게티 등 6종의 칼로리가 모두 130kcal 미만으로 기존 밀가루 면 제품 대비 1/5수준"이라며 "맛있고 든든한 다이어트를 하고자 하는 여성들에게 큰 인기를 끌 것"이라고 말했다.

최근 다이어트에 관심이 많은 젊은 여성들 위주로 '곤약'에 대한 관심이 커져가고 있지만 어떻게 조리를 해야 하는지에 대한 정보가 미미할 뿐만 아니라 그 맛에 대해 의구심을 갖는 소비자들이 많았던 것이 사실이다. 하지만 착한칼로리면은 오랜 연구 끝에 곤약 특유의 향을 제거하기 위해 최상급의 원료로 만든 곤약면과 각 메뉴에 맛을 최대한 살릴 수 있도록 액상소스를 함께 동봉하여 6종 모두 3분 안에 조리가 가능하도록 만들었다. 곤약면은 밀가루면과 달리 조리 후에도 불거나 퍼지지 않으며 쫄깃하고 탱탱한 식감을 오래 유지할 수 있다는 게 큰 특징이다.





NETWORK

업계동정

동원F&B

‘본엠 천연장 비엔나’ 출시

동원F&B(대표이사 김해관)는 독일 육가공 마이스터(Meister)가 직접 설계한 유럽풍 정통 천연양장 비엔나 ‘본엠(Born. M) 천연장 비엔나’를 출시했다. 본엠 천연장 비엔나는 독일 코헨하임(Bohenheim)대학에 재직 중인 육가공 마이스터 쿠르트 헤르만(Kurt Herrman)이 설계해 만든 유럽 전통 프리미엄 비엔나다. 콜라겐 케이싱 대신 천연 양장을 사용해 끓는 물에 데쳐 먹으면 베어 물 때 톡 터지는 식감이 일품이다. 또한 독일 전통 비엔나 제조 방법으로 만들어 텡클탱클 씹히는 육질이 살아있다.

‘본엠(Born. M)’은 동원F&B의 고급햄 브랜드로 ‘마이스터가 제대로 만든 유럽풍 프리미엄햄(Born From Meister)’을 의미한다. 본엠 천연장 비엔나 가격은 270g 1봉에 5480원이다. 한편 마이스터(Meister) 제도는 독일의 특유한 기능인력제도다. 독일에서 마이스터가 되려면 기초교육(9년, 우리나라의 중학교까지)을 마친 후에 직업훈련원(보통 3년제)을 나와 기능사(Geseller) 시험에 합격한 후 직장에서 일정 기간 경력(3년 이상)을 쌓아 마이스터 과정 교육을 따로 받고 자격 시험에 통과해야 한다.



CJ LION

올바른 세제 사용량 표기한 세탁세제 ‘비트’ 리뉴얼 출시

생활용품 전문기업 CJLION(대표 와다 케이지)은 출시 20주년을 맞은 대표 세탁세제 브랜드 ‘비트’ 와 ‘비트 실내건조’를 리뉴얼 출시한다고 밝혔다.

이번에 리뉴얼된 신제품은 2011년 6월부터 KS 등 세탁세제 관련 법규 개정에 발맞춰 계면활성제 함량 및 주요 성분 표시와 함께 세탁 가능 횟수를 표기한 새로운 패키지를 도입한 것이 가장 큰 특징이다.





CJLION 관계자는 “세탁량에 따른 올바른 세제 사용량과 사용 횟수 표기를 통해 그 동안 과다하게 사용했던 세제량에 대한 주부들의 관심을 환기시키는 동시에 건강하고 쾌적한 세탁 문화 조성에 이바지 할 것으로 기대된다”고 말했다.

대상FNF

떠먹는 두부 '살아있는 아침' 출시

대상FNF 종가집은 아침식사 대용으로 맛있게 떠먹는 두부 '살아있는 아침(블루베리, 키위)' 2종을 출시했다.

종가집 '살아있는 아침'은 100% 1등급 국산 밭이콩을 주 재료로, 몸에 좋은 미네랄 알칼리수를 사용해 만든 건강 두부이며, 대표 건강식품 두부에 과일을 더해 맛과 영양을 더욱 살린 것이 특징이다.

가격은 '살아있는 아침(블루베리, 키위)' 2종 각 1500 원(120g)이며, 홈플러스와 롯데마트에서 구입 가능하다.



롯데칠성음료

스포츠음료 '게토레이 레드버스트' 출시

롯데칠성음료는 스포츠인구 증가와 스포츠음료 최대 성수기 여름을 맞이하여 최근 웰빙 식품으로 각광받고 있는 블루베리와 흑당근 과채즙으로 컬러와 맛을 업그레이드한 '게토레이 레드버스트'를 최근 출시해 스포츠음료 시장 공략을 강화한다.

이번에 출시된 게토레이 레드버스트는 에너지와 열정의 상징인 레드 컬러의 스포츠음료로 각종 비타민과 미네랄이 풍부한 블루베리와 철, 비타민C, D 등의 함유량이 높은 흑당근 과채즙으로 맛과 색을 구현해 더욱 건강하게 즐길 수 있다. 용량은 240ml, 600ml, 1.5l 3종이 있으며 각각 700원, 1천350원, 2천100원이다.





NETWORK

업계동정

(주)옥시

물먹는하마 '울트라걸이용' 출시

(주)옥시 레킷벤키저(www.oxyrb.co.kr)의 물먹는하마가 장마철을 맞아 제습효과 및 공간 활용도를 높인 파우치 형태의 신제품 '물먹는하마 울트라걸이용'을 출시했다.

이번에 새롭게 선보이는 '물먹는하마 울트라걸이용'은 제품에 부착되어 있는 옷걸이를 옷장 봉에 걸어 사용하는 제품이다. 공간을 많이 차지하지 않으면서도 비즈 타입의 염화칼슘 사용으로 공기접촉면을 넓혀 효과적인 제습이 가능하도록 한 것이 특징이다.

또한 '울트라걸이용'은 파우치 뒷면의 흰색 흡습지를 통해 공기 중의 수분이 유입되면 위칸의 내용물과 만나 물로 변해 아래칸으로 이동하는 구조로 되어 있다. 이렇게 이동한 물은 아래칸에서 젤리 상태로 저장되도록 함으로써 물이 셀 염려 없이 1개 제품으로도 많은 양의 제습이 가능하도록 했다.

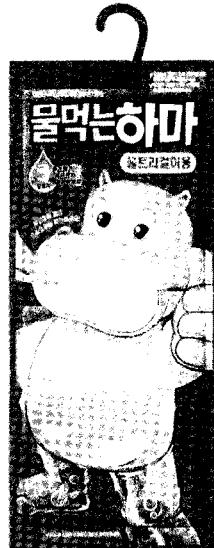
무엇보다도 제품 표면의 투명창을 통해 제습이 진행되는 과정을 직접 눈으로 확인할 수 있어 교체 시기도 보다 명확해졌다. 위칸의 내용물이 모두 물로 변해 사라지면 새로운 제품으로 교체해 주면 된다.

이 밖에도 '물먹는하마 울트라걸이용'은 습기제거 기능뿐만 아니라 냄새방지, 곰팡이 방지까지 3중 효과로 제품 활용 범위를 강화했다. 물먹는하마 '울트라걸이용(1개입)'은 소비자 권장가 5900원에 판매된다.

이번에 선보인 착한칼로리면은 소스에 차가운 물만 부어 면과 함께 말아먹는 물냉면, 비빔면, 메밀소바 등 냉(冷)타입 3종과 중화풍의 '볶음짬뽕', 일본식 가쓰오우동을 표방한 '야끼우동', '토마토 스파게티' 등 6종이다.

대상 청정원 황덕현 그룹장은 "일본의 경우 연간 8000억 규모의 곤약 시장이 형성돼 있다"며 "이번에 출시한 '착한칼로리면'으로 지속적으로 늘고 있는 디이어트 시장과 면 시장을 한 번에 공략할 것"이라고 밝혔다.

'착한칼로리면'의 중량은 야끼우동이 201g이고 물냉면, 메밀소바가 각각 203g, 볶음짬뽕 204g, 비빔면은 210g이며 토마토 스파게티는 250g이다. 가격은 6종 모두 2900원이며, 이마트, 롯데마트 등 할인점과 백화점에서 구입할 수 있다.





NETWORK

업계동정

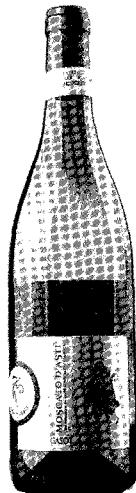
マイ와인즈

'프란께로 모스카토 다스티' 출시

와인공급업체인 마이와인즈는 이태리 프리미엄 스파클링 와인 '프란께로 모스카토 다스티'를 국내독점 출시한다.

'프란께로 모스카토 다스티'는 이태리에서도 소량 생산되는 DOCG급 프리미엄 스파클링 와인으로 모스카토(Moscato) 품종으로 100%로 만들어져 스위트한 맛과 신선한 과일향에 기포가 적절히 어우러지는 스파클링 와인으로 여름에도 시원하게 즐길 수 있는 것이 특징이다.

5도의 낮은 알코올 도수는 와인에 익숙한 사람들뿐만 아니라 와인을 처음 접하는 초보자가 마시기에도 적합하다는 게 회사 측 설명이다.



대상FNF 종가집

저칼로리 '손열무냉목밥' 출시

대상FNF 종가집이 '손열무냉목밥'을 출시했다.

'손열무냉목밥'은 한국 고유의 쌈싸름한 맛이 살아있는 도토리묵과 국내 포장김치 1위 브랜드의 노하우가 그대로 담긴 종가집 열무물김치로 맛을 내고, 김과 깨로 고소함을 더한 제품이라고 회사 측은 설명했다.

컵 형태의 용기에 담겨진 것으로 구매해 '바로 부어 바로 먹는' 콘셉트를 적용했으며, 462g의 열량이 181kcal로, 가벼움과 건강을 더한 저칼로리 영양식이다.

대상FNF CMG 2팀 박인택 팀장은 "시즌한정 여름 별미 제품인 손열무냉목밥은 최고의 재료만을 엄선, 대상FNF만의





NETWORK

업계동정

한국식 신선비법으로 만들어 가장 맛있게 즐길 수 있는 건강한 제품”이라며 “올 여름에는 손열무냉목밥으로 다이어트도 맛있고 건강하게 하시길 바란다”고 말했다.

대상웰라이프

녹즙 ‘소이그린뷰티’ 출시

대상 건강기능식품사업부 대상웰라이프 녹즙이 신제품 ‘소이그린뷰티(Soy Green Beauty)’를 출시했다. ‘소이그린뷰티’는 두유에 케일녹즙과 파인애플생즙을 더했다. 두유의 주원료인 대두에는 식물성여성호르몬으로 불리는 ‘이소플라본’이, 케일에는 ‘폴리페놀’과 ‘비타민’이 풍부하다. 이 제품은 ‘콜라겐’, ‘실크세리신’, ‘팔라티노스’, ‘프락토올리고당’과 같은 여성의 피부건강에 도움을 주는 기능성 원료도 첨가했다. ‘콜라겐’은 피부의 수분을 유지하고 탄력을 조절하는 기능을 하는데 소이그린뷰티는 둘에서 추출한 콜라겐만을 사용했다.

‘실크세리신’은 비단을 만드는 누에고치에서 세리신 단백질만을 추출해 만든 원료로 주름개선과 미백효과가 있어 기능성화장품 개발에도 사용되고 있다.

‘팔라티노스’는 벌꿀에 미량 함유된 당으로 체내에 쉽게 흡수되지 않아 살찔 염려를 줄여주며 ‘프락토올리고당’은 장내 유익균인 비피더스균을 증식시켜장을 튼튼히 하고 변비를 개선시킨다.



일동후디스

‘케어 키즈’ 출시

일동후디스는 어린이 전용 프리미엄 농후 발효유 후디스 케어 키즈를 출시했다.

신제품은 초유, 특허유산균, 고칼슘, DHA, IgY 등 16종의 기능 및 영양성분과 치아건강에 도움을 주는 자일리톨을 보강한 고기능성 프리미엄 농후 발효유다.

소화가 잘되는 원유 70%로 만들고 유산균 1,500억(145ml 기준) 마리를 보강해 단백질과 지방 등 영양성분 소화율이 우유보다 2배 높은 것이 특징이다. 또 알레르기 유발 가능성이 낮고 설사, 변비 등을 해결하는데 도움을 준다.

가격은 1300원(145ml)이다.





NETWORK

업계동정

한미약품

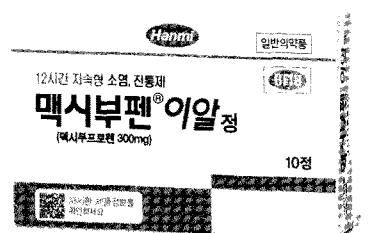
진통제 '맥시부펜' 약국용 10정 포장 출시

한미약품(대표이사 이관순)의 대표 해열진통소염제 맥시부펜이 약국용 10정 포장으로 새롭게 출시됐다.

맥시부펜은 어린이용 '맥시부펜 시럽'과 성인용 '맥시부펜ER'(30정/300정 포장) 등 두 종류로 출시된 일반의약품이다.

속방증과 서방증 2종 구조로 개발된 맥시부펜ER은 약효가 복용 20분만에 빠르게 나타나면서도 그 효과가 12시간까지 지속된다. 특히 해열·진통·소염 효과를 나타내는 '이부프로펜'의 약효발현 성분만을 따로 떼내 개발됐기 때문에 복용량이 절반으로 줄었으며 간독성, 위장장애 등 일반적인 부작용도 현격히 개선됐다고 회사측은 강조했다.

한미약품 관계자는 "약국에서 간편하게 구매할 수 있는 10정 포장을 새롭게 출시함으로써 맥시부펜에 대한 소비자들의 접근성이 한층 높아질 것으로 기대한다"고 밝혔다.



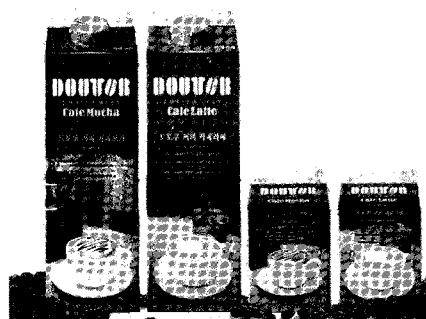
서울우유

도토루, 900ml 커피 신제품 카툰팩 출시

서울우유는 도토루 커피 신제품으로 '도토루 더 패밀리 카페라떼'와 '도토루 더 패밀리 카페모카' 2종을 출시했다.

이들 제품은 도토루 커피의 품질과 맛은 그대로 유지하며 대용량 카툰팩에 담아 가격은 낮추고 실속은 높였다. 180ml 소량 사이즈와 함께 900ml 대용량 사이즈 제품도 선보여 여러 명이 함께 즐길 수 있다. 커피 명인이 직접 고급 원두를 선별해 로스팅 했기 때문에 깊고 풍부한 맛이 특징이다.

서울우유 관계자는 "도토루 더 패밀리는 최상의 커피 원두를 사용한다는 도토루의 기본 철학에 맞게 생산한 제품"이라며 "고급 커피를 가정은 물론 직장에서도 실속 있게 즐길 수 있다"고 밝혔다.





NETWORK

업계동정

CJ제일제당

간편식 '다시다 순두부찌개' 출시

CJ제일제당은 간편식 신제품 '다시다 순두부찌개'를 20일 출시했다.

실제 순두부를 급속 냉동 건조하는 신기술을 적용해 뜨거운 물만 부으면 바로 먹을 수 있도록 만들었다. 한국과 일본 시장을 동시에 공략하기 위해 기획됐다. '맑은 국물 순두부찌개'(사진)와 '맑은 국물 순두부&누들'은 이번 주부터 국내 매장에서 판매되고, '얼큰한 맛 순두부'는 다음 달 초께 일본에서 출시된다.

회사 관계자는 "순두부는 웰빙 식품이라는 인식과 함께 한류 인기가 높은 일본에서 대중화 가능성이 높게 점쳐지는 메뉴"라며 "일본 전용제품은 포장 디자인부터 일본어를 적용했다"고 말했다.

CJ제일제당은 현재 3230억원 수준인 다시다 브랜드 매출을 2015년 5500억원까지 늘린다는 목표다.



오뚜기

'씻어나온 쌀 경기 고시히카리' 출시

오뚜기가 경기 지역에서 생산되는 우수품종인 고시히카리만을 엄선해 만든 '씻어나온 오뚜기쌀 경기 고시히카리'를 출시했다.

오뚜기만의 엄격한 기준으로 선별한 고시히카리쌀을 위생적으로 씻어 밥맛이 좋고, 깨끗한 물로 미리 씻어 놓아 물만 부으면 간편하게 밥을 짤 수 있는 것이 특징이다. 특히, 씻어나온 오뚜기쌀의 프리미엄 제품으로 고시히카리만의 차별화된 블루 색상계열의 패키지 디자인을 적용해 그 특성을 잘 나타냈다. 오뚜기 관계자는 "경기 지역에서 생산되는 우수 품종인 고시히카리만을 엄선해 오뚜기만의 제조기술로 만든 제품"이라며 "2004년부터 지속적으로 선보이는 오뚜기쌀의 프리미엄급 신제품으로 많은 소비자들의 관심을 모을 것으로 기대한다"고 말했다.





샘표 질러

육포 신제품 출시

샘표(대표이사 박진선)의 건강스낵브랜드 '질러'가 영양간식 육포 2종을 출시했다고 지난 달 18일 밝혔다.

이번에 출시한 질러 육포 신제품은 '갈릭 바베큐 육포'와 '크레이지 핫 육포'다. 소의 흉두개살만을 사용해 단백질 함량을 높이고 콜레스테롤은 낮췄다. 질러 '갈릭 바베큐 육포'는 참나무로 훈연했으며 숯불 바베큐 맛을 살렸다. 저온의 진공상태에서 양념해 바비큐소스가 육포 속에 잘 배어 있으며 구운 마늘을 첨가해 느끼함을 없앴다고 회사 측은 설명했다. 또 국산 청양고추를 사용한 매운 맛이 특징으로 저온연육공정으로 쇠고기 육즙 손실을 최소화 했다.



풀무원

'삶지 않고 바로 먹는 냉면' 출시

풀무원식품은 '삶지 않고 바로 먹는 냉면' 2종을 출시하고 서울 중구 명동 ABC마트 앞에서 이를 기념하는 시식행사를 가졌다.

'삶지 않고 바로 먹는 냉면'은 물냉면, 비빔냉면 2종으로 끓는 물에 면을 익히거나 찬물에 헹굴 필요가 없는 신개념 즉석 용기 냉면으로 메밀과 풀무원의 순두부를 사용해 뽑은 메밀 곤약면은 면발이 쫄깃하며 메밀 특유의 구수한 맛과 향이 살아 있다.

'삶지 않고 바로 먹는 물냉면'은 동치미 육수가 들어 있는 담백한 맛의 평양식 물냉면이며 '삶지 않고 바로 먹는 비빔냉면'은 국내산 태양초로 만든 비빔양념장, 칡깨, 고명이 함께 들어 있는 새콤달콤한 맛의 비빔냉면이다. 풀무원식품 이관우 면류 제품 매니저는 "'삶지 않고 바로 먹는 냉면'은 함께 들어 있는 동치미 육수 또는 비빔양념장을 곁들이기만 하면 언제 어디서나 시원한 냉면을 바로 즐길 수 있어 부쩍 더워진 요즘 야외에서의 한 끼 대용식으로 손색이 없다"고 밝혔다.

