국민의 내일을 위한 정부혁신
보다 나은 농촌진흥청

2018년 농업기술박람회

『수제 육가공품 콘테스트』 안내

2018. 6.

농촌진흥청
국립축산과학원

Ⅰ 개최 목적

❏ 일반인 대상 수제 육가공품 콘테스트 개최 홍보로 국내 수제 육가공품 시장 확대

❏ 국내 식육즉석판매가공업 및 농가 제조 육가공 분야 6차산업 활성화 촉진

Ⅲ 콘테스트 추진계획

❏ 일 시 : 2018. 7. 21.(토) 10:00~13:00

❏ 장 소 : 창원컨벤션센터 컨벤션홀 로비

○ 주 소 : 경남 창원시 의창구 원이대로 362

❏ 주최 및 주관 : 농촌진흥청(국립축산과학원)

❏ 주 제 : "내가 만든 햄, 소시지가 최고!"

❏ 참가 대상

○ 육제품 제조 체험농가

○ 식육즉석판매가공업체 및 소규모 식육가공업체 종사자

○ 일반인 : 대학생 이상(대학교수 포함)

○ 참가 제한

※ 소규모 육가공업체, 농가 제조 육가공업체 활성화를 위해 아래와 같이 참여자를 제한함

제외 대상
■ 대·중규모 유명 식육가공업체 및 식품 관련 업체 종사자

❏ 참가 인원수 : 50팀 내외

○ 첨가 형태 : 개인 또는 팀

* 팀 구성원의 인원수는 제한 없음

❏ 참가 신청 : 2018. 6. 18.(월)~30.(토), 13일간

○ 참가신청서 등 관련 서류를 이메일(smkang77@korea.kr)로 제출

❏ 출품작 : 햄·소시지류 4종(햄, 프레스햄, 소시지, 발효소시지) 중 선택

○ 한 팀당 최대 3개 제품까지 출품 가능

*** 발효소시지를 제외한 햄·소시지류 3종은 반드시 최종 제조단계에서 가열, 냉각처리를 할 것**

**** 출품작 제조 시 아래의 기준(식품의약품안전처 식품공전)에 부합할 것**

햄류 기준

■ 정의 : 식육 또는 식육가공품을 부위에 따라 분류하여 정형 염지한 후 숙성, 건조한 것, 훈연, 가열처리한 것이거나 식육의 고깃덩어리에 식품 또는 식품첨가물을 가한 후 숙성, 건조한 것이거나 훈연 또는 가열처리하여 가공한 것

■ 종류

① 햄 : 식육을 부위에 따라 분류하여 정형 염지한 후 숙성·건조하거나 훈연 또는 가열처리하여 가공한 것(뼈나 껍질이 있는 것도 포함)

② 프레스햄 : 식육의 고깃덩어리를 염지한 것이나 이에 식품 또는 식품첨가물을 가한 후 숙성·건조하거나 훈연 또는 가열처리한 것으로 육함량 75% 이상, 전분 8% 이하의 것

■ 공통규격

① 아질산 이온(g/kg) : 0.07 이하

② 타르색소 : 검출되어서는 안됨

③ 보존료(g/kg) : 소브산(2.0 이하)만 허용

소시류 기준

■ 정의 : 식육이나 식육가공품을 그대로 또는 염지하여 분쇄 세절한 것에 식품 또는 식품첨가물을 가한 후 훈연 또는 가열처리한 것이거나, 저온에서 발효시켜 숙성 또는 건조처리한 것이거나, 또는 케이싱에 충전하여 냉장·냉동한 것(육함량 70% 이상, 전분 10% 이하의 것)

■ 종류

① 소시지 : 식육(육함량 중 10% 미만의 알류를 혼합한 것도 포함)에 다른 식품 또는 식품첨가물을 가한 후 숙성·건조시킨 것, 훈연 또는 가열처리한 것 또는 케이싱에 충전 후 냉장·냉동한 것

② 발효소시지 : 식육에 다른 식품 또는 식품첨가물을 가하여 저온에서 훈연 또는 훈연하지 않고 발효시켜 숙성 또는 건조처리한 것

■ 공통규격

① 아질산 이온(g/kg) : 0.07 이하

② 타르색소 : 검출되어서는 안됨

③ 보존료(g/kg) : 소브산(2.0 이하)만 허용

❏ 심 사 : 국내 육가공 전문가에 의한 심사

○ 심사자 : 총 7명(위원장 1, 명예위원1, 위원 5)

* 평가 위원 : 6명, 위원장은 외부위원 중 호선

** 국립축산과학원장은 명예위원으로 위촉

○ 심사기준

- 레시피의 적합성(20점)과 창의성(30점), 제품의 품질(50점)

○ 심사일정 및 방법

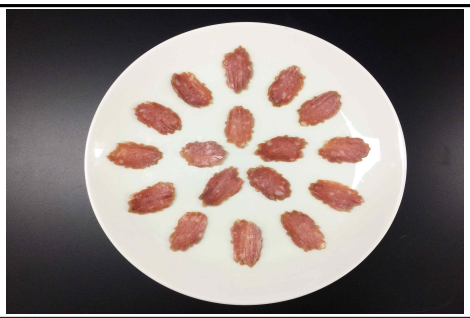
구 분	심사일	심사방법	심사항목
1차 심사	2018. 7. 2.(월)~6.(금)	서류심사	레시피의 적합성 및 창의성
2차 심사	콘테스트 당일(7. 21.)	시식평가	제품의 품질

○ 콘테스트 당일(7. 21.) 참가자 준비사항

- 전시용 : 완제품, 약 1kg
- 심사용 : 약 300g
- 일반 관람객 시식용 : 약 2kg

※ 참가자는 출품작의 2차 심사를 위해 콘테스트 당일(7. 21.) 오전 9시까지 컨벤션홀 로비에 입실하여 전시, 심사, 일반 관람객 시식용을 아래와 같이 접시에 담아 심사 테이블 위에 놓아야 함

※ 전시, 심사 및 일반 관람객 시식용 출품작 준비 예시

	
전시용	심사 및 일반 관람객 시식용

❑ 시 상 : 2018. 7. 21.(토), 총 7점

구 분	시상점수	심사방법	비 고
대 상	1	상장 및 100만원 상당의 육가공기기	농촌진흥청장
최우수상	1	상장 및 50만원 상당의 육가공기기	〃
우 수 상	2	상장 및 10만원 상당의 육가공물품	국립축산과학원장
장 려 상	3	상장 및 10만원 상당의 육가공물품	〃

❑ 콘테스트 세부일정

시 간	소 요(분)	내 용	비 고
10:00~10:10	10	○ 개회식 - 개회사 - 축 사	국립축산과학원장 한국축산식품학회장
10:10~11:45	95	○ 출품작 심사 - 심사기준 설명 - 시식평가 - 수상자 선정	심사위원장 심사위원 7인
11:45~12:00	15	○ 시상식 및 기념촬영	국립축산과학원장
12:00~13:00	60	○ 출품작 시식	관람객 등

Ⅳ 콘테스트 공지 및 참가 신청

❏ 공 지

○ 기 간 : 2018. 6. 18.(월)부터 약 1개월간

○ 확 인 : 2018년 농업기술박람회 홈페이지(www.agritechex.kr, 부대행사)

❏ 신 청

○ 기 간 : 2018. 6. 18.(월)~6. 30.(토)

○ 방 법 : **이메일(smkang77@korea.kr)**로 관련 서류 제출

- 관련 서류

  · **콘테스트 참가신청서 및 출품작 레시피 서류** : 2018년 농업기술박람회 홈페이지(www.agritechex.kr, 부대행사)에서 양식 파일(hwp형식)을 내려받은 후 자필이 아닌 한글오피스로 작성

【 서류 작성 및 제출 방법 】

■ 서류 작성 시 양식 파일 내의 작성 예시 참고

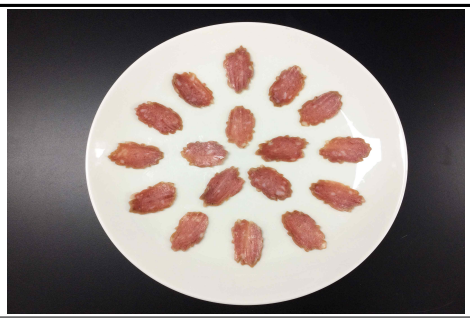
■ 팀명은 팀으로 참가 시 단일 팀명을, 개인(1인)이 참가할 경우 참가자 성명을 기재

■ 이메일로 제출 전에 파일 이름을 『참가신청서_참가팀명(또는 참가자 성명)』과 『출품작 레시피_참가팀명(또는 참가자 성명)』으로 설정

(예시1 : 팀) 참가신청서_한국팀, 출품작 레시피_한국팀

(예시2 : 개인) 참가신청서_홍길동, 출품작 레시피_홍길동

· 출품작 사진 2장(A, B) : 완성된 출품작을 아래의 그림과 같이 접시 등에 담아 촬영

	
출품작A	출품작B

【 출품작 사진 제출 방법 】

■ 출품작 사진은 가공하지 않은 원본 파일 제출

■ 사진 파일 형식 : JPG

■ 사진 파일 용량 : 1메가바이트(Mbytes) 이상

■ 이메일로 제출 전에 파일 이름을 『출품작 사진A_참가팀명(또는 참가자 성명), 출품작 사진B_참가팀명(또는 참가자 성명)』으로 설정

(예시1 : 팀) 출품작 사진A_한국팀, 출품작 사진B_한국팀

(예시2 : 개인) 출품작 사진A_홍길동, 출품작 사진B_홍길동

· 개인정보 수집 및 제공 동의서

*** 반드시 참가자 본인이 자필로 기재할 것**

**** 팀의 경우 구성원 모두 개별적으로 작성해야 함**

***** 기본 및 추가 개인정보 수집·이용내역에서 동의 여부를 √로 체크하고 하단의 작성연월일, 성명, 서명(또는 날인)을 기재하고 스캔한 후 아래의 방법에 따라 제출**

【 개인정보 수집 및 제공 동의서 제출 방법 】

■ 스캔 파일 형식 : JPG

■ 스캔 파일 용량 : 글자가 잘 보이는 수준

■ 이메일로 제출 전에 파일 이름을 『개인정보 수집 및 제공 동의서_참가자 성명』으로 설정

(예시) 개인정보 수집 및 제공 동의서_홍길동