

## 1. 학술지발간

- Food Science of Animal Resources: 제44권 3, 4, 5호 발간 및 6호 발간 예정
- Food and Life: 2024년 2호 발간 및 3호 발간 예정

## 2. 2024년 정기총회 및 추계 심포지엄 개최 예정(2024. 11. 15)

- 주제: 친환경 및 탄소중립 시대 축산식품의 지속가능성과 미래 발전전략
- 장소: 서울대학교 농업생명과학대학 201동 101호
- 내용
  - 특별강연: 2024년 축산정책방향
  - Session I 축산식품의 친환경 및 탄소중립 대응전략
  - Session II 지속가능한 축산식품을 위한 산업계 공동 대응 및 미래전략

## 3. 운영위원회의

- 제5차 운영위원회의(2024. 5. 10)
  - 제56차 정기학술대회 최종 점검
  - FSAR 학술지 진행사항 보고 및 논의
  - 산업지 제13권 1호 발행 최종 점검
  - Food and Life 2호 진행 사항 논의
- 제6차 운영위원회의(2024. 6. 14)
  - 제56차 정기학술대회 완료 보고 및 정산
  - FSAR 학술지 4호 진행사항 보고 및 논의
  - Food and Life 2호 진행 사항 보고 및 논의
- 제7차 운영위원회의(2024. 7. 12)
  - 제56차 국제 정기학술대회 최종 마무리 및 추계심포지엄 개최안 논의
  - FSAR 학술지 4호 진행사항 보고 및 논의
  - 산업지 제13권 2호 주제 및 출판 준비사항 논의
  - Food and Life 2호 진행 사항 보고

- 제8차 운영위원회의(2024. 8. 9)
  - 추계심포지엄 주제 및 장소 확정 논의
  - FSAR 학술지 5호 진행사항 보고 및 논의
  - 산업지 제13권 2호 진행사항 보고 및 논의
  - Food and Life 2호 출판 진행 사항 보고
- 제9차 운영위원회의(2024. 9. 20)
  - 추계심포지엄 연사 및 프로그램 논의
  - FSAR 학술지 5호 진행사항 보고 및 논의
  - 산업지 제13권 2호 진행사항 보고 및 논의
  - Food and Life 2호 진행 사항 보고
- 제10차 운영위원회의(2024. 10. 18)
  - 추계심포지엄 및 정기총회 최종 점검
  - FSAR 학술지 5호 진행사항 보고 및 논의
  - 산업지 제13권 2호 발행 최종 점검 및 논의
  - Food and Life 3호 진행 사항 논의

## 회원동정

### 축하

- 건국대학교 백현동 교수 한국식품연구원 원장 선임 (2024. 11. 01)

### 부고

- 고려대학교 이민석 교수 빙모상(2024. 06.29 별세)
- 단국대학교 강대경 교수 부인상(2024. 08. 03 별세)



Meeting & Convention

Exhibition

Tourism

Shopping

#### MICE

성공 유치 및 개최  
3단계 지원

#### 유치단계



유치제안서, 발표 자료,  
홍보물 제작 등

#### 홍보단계



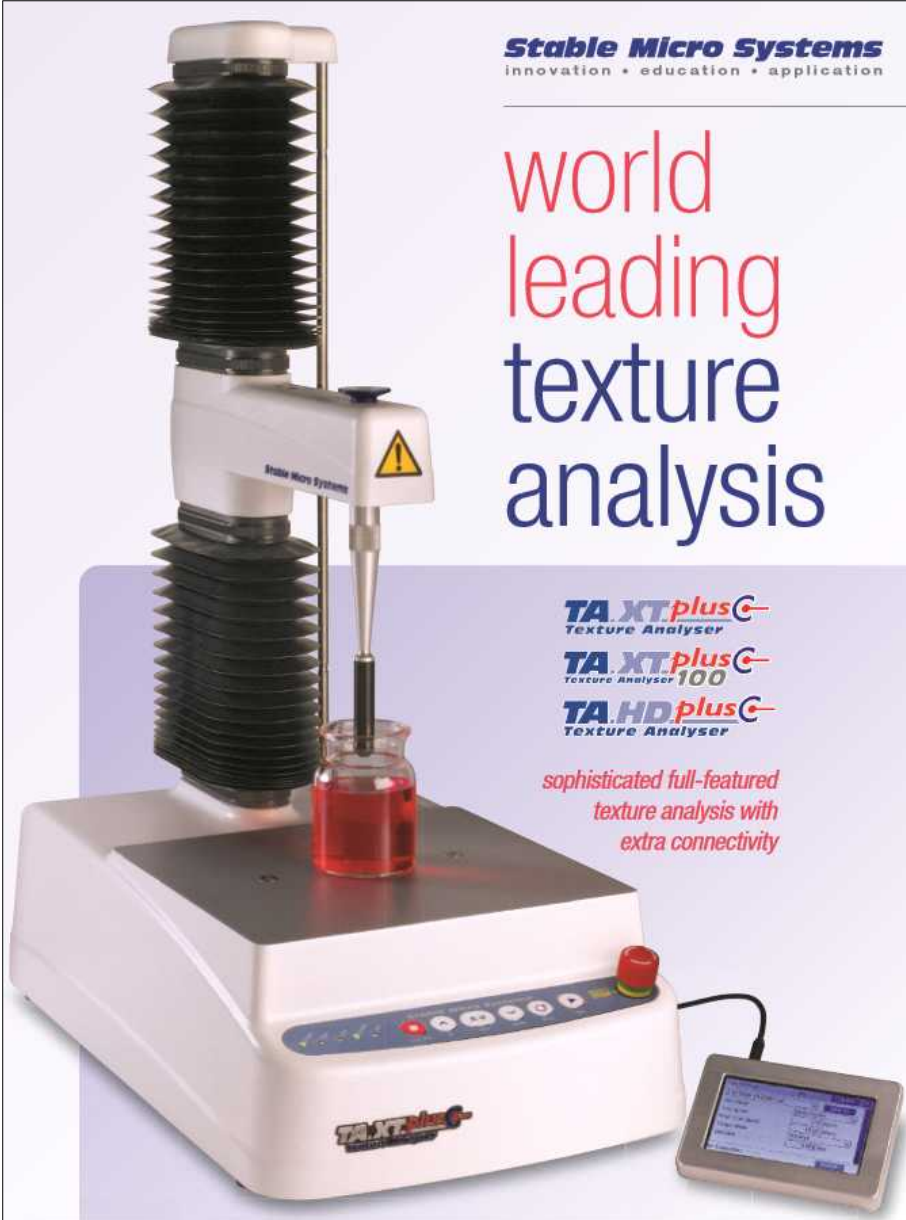
전차대회 참가,  
대전 홍보 등

#### 개최단계



개최예산, 관광프로그램,  
부대행사 지원 등

# New Texture Analyser



**Stable Micro Systems**  
innovation • education • application

world  
leading  
texture  
analysis

**TA.XT.plus**  
Texture Analyser

**TA.XT.plus**  
Texture Analyser 100

**TA.HD.plus**  
Texture Analyser

sophisticated full-featured  
texture analysis with  
extra connectivity

1992년부터 국내에 공급하여  
(약 500대) 최다 실험자료를  
갖고 있음.

높이 650mm, 무게 14.9Kg의  
이동이 편리한 식품물성분석기

실험방법/그래프분석 매크로를  
메일로 지원하여 초보자도  
사용하기 편리함.



MHK상사 / TEL:(032)655-0677 FAX:(032)655-0678

[www.mhk.co.kr](http://www.mhk.co.kr) + [mhk198949@daum.net](mailto:mhk198949@daum.net)



2023  
올해의 브랜드 대상

4년 연속 '돈육부문' 대상 수상



홍보모델 박하선 · 류수영

도드람한돈 ●●



# 영농조합법인 탐라의

영농조합법인 탐라인  
대표이사 **고덕훈**



· 본 사 제주시 애월읍 광봉로 148 · 대표번호 064) 799-1435  
· 부설연구소 제주시 산천단동길 16(아라일동 4-8) 바이오융합센터 1호관

· 팩 스 064) 799-1436  
· 홈페이지 [www.topline.jeju.kr](http://www.topline.jeju.kr)



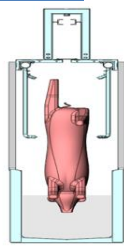
# MEAT SOLUTIONS PROVIDER

(주)테마텍식품산업

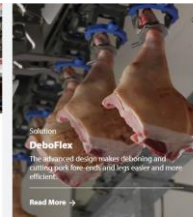
■ (주)테마텍식품산업은 창업 이래로 도축설비, 부분육 설비, 육가공 설비 등의 설계, 제작, 수출입 등 토탈 엔지니어링을 추구해왔고 국산 설비의 선진화를 위하여 많은 시간과 노력을 투자 하였다고 자부합니다.

■ 당사는 급변하는 시장 상황에서 자생력을 담보하는 것은 언제나 기술력 뿐이라는 것을 절감하며 이제 더 한층 겸손한 자세로 초심으로 돌아가 그동안 축적해 온 기술력으로 고객 여러분들의 기대에 보답할 것을 약속 드립니다.

## 도축



Product  
**PaceLine**  
Flow process to improve yield  
[Read More →](#)



Product  
**DeboFlex**  
The latest of design makes deboning and cutting work flow efficient and more efficient.  
[Read More →](#)



Product  
**StreamLine**  
Control of the deboning and cutting process with full control of the line.  
[Read More →](#)



Product  
**Organ handling**  
Efficient removal of the gastrointestinal packages and organs



Solution  
**M-Line Robots**  
Second generation technology with latest 3D scanning technology and accuracy to give processors the u



Product  
**Primal Cutter**

## 부산물



**THEMATEC**  
FOOD INDUSTRY CO., LTD.

## 육가공



Batching



K-Line  
KK500  
Continuous  
grinder  
for the  
industry



Inspection

(주)테마텍식품산업

[www.thematec.com](http://www.thematec.com)

TEL 031-707-4777

# 국 내 최 초, 100 % 정 부 지 원

## 식육처리기능사 자격증 취득 및 식육발골 교육과정

□ 교육비 전액 무료, 재료비 무료, 교재 무상 지급, 훈련 장려금 지급(매달 11만6천원)

□ 지원자격 : 만19세부터 74세까지, 취업을 희망하는 실업재은퇴자, 퇴직예정자, 경력단절여성, 청년 실업자 등) 또는 재직자

□ 교육내용 : 식육처리기능사 필기 및 실기 자격증 취득 대비 과정, 돈지육 발골 및 정육점 창업 노하우 등

□ 교육과정 : 주간반, 야간반

“직업훈련교사 자격증을 소지한 실무경험이 풍부한 강사 집중 지도”



**고 용 노 동 부 지 정 시 설**  
**동천안희망직업전문학교**

☎041-557-0060

충남 천안시 동남구 대흥로 145, 동천안빌딩



유산균 강화! 흡수율 강화!

# 업그레이드

신기술인증(NET) 획득 (농림축산식품부)

시험사육 결과 (시험기관 : 건국대학교)

- 산란 계 산란율 **4.8%** 향상
- 육 계 사료요구율 **9.5%** 개선

신기술인증(NET)

New Excellent Technology



농축산업체, 연구기관, 대학 등에서 개발한  
농림식품과학기술 중 국내에서 최초로  
개발하거나 기존 기술을 혁신적으로  
개선개량한 우수한 기술을 인증하는 제도



'바이오칼슘'의 특·장점



장 보호막 형성

장 점막에 유익균으로 보호막을  
형성하여 설사 등을 예방하고  
소화율을 높입니다.



영양소 분해

사료의 단백질, 탄수화물 등  
영양소를 분해하여 흡수하기  
좋은 형태로 바꾸어줍니다.



주식회사 하농

경기도 고양시 덕양구 항공대학로 76

02-3158-2611





# 대한민국 #닭고기 체리부로

체리부로는

육류 중 가장 낮은 탄소 발자국을 남기는  
닭고기를 통해 더 건강한 식습관과  
더 푸른 지구에 기여합니다.

