

현장 포커스

업계동향

(주) 카길에그리퓨리나

- ◆ 카길에그리퓨리나 정읍 공장
세계적으로 우수한 4대 공장으로 선정되다.
고객 만족과 제품 경쟁력 향상 적극 추진

2015년에 창립 150주년을 맞이하는 다국적 기업 카길은 고객 중심, 혁신, 인재 관리, 협력, 책임과 같은 사업 원칙을 가지고 1956년부터 한국 내에서 사업을 시작하였다. 사업이 확대되고 기업의 규모가 커지는 상황에서도 사업의 원칙을 고수하기 위한 노력으로, 카길은 엄격한 기준으로 공장을 평가하고 우수한 공장을 선정하여 기념하고 있다. ‘카길 베스트 플랜트 어워드’는 이러한 취지에서 시작되어 2년에 한 번씩 카길의 1400개 공장 중 가장 우수한 공장을 선정해왔다.

2014년 ‘카길 베스트 플랜트 어워드’에는 한국의 정읍 공장을 포함하여 미국, 브라질, 멕시코의 공장들만이 최고의 공장으로 선정 되었다. 이는 카길이 전 세계적으로 보유한 1400개의 공장 중에서 엄격한 기준에 따라 공정하게 판정한 결과라는 점에서 한국 사료 공장을 대표하여 우수성을 인정받은 쾌거라고 할 수 있다. 정읍 공장을 비롯한 4개의 공장들은 운영에서의 우수성을 보여주는 원동력이자, 고객의 만족을 향상시키면서 제품의 경쟁력을 향상시킬 것이며 내부 직원들에게도 노력에 대한 보상이며 동기를 부여하는데 의의가 있다.

정읍 공장 강태우 공장장은 ‘3년에 걸쳐서 정읍공장 팀과 함께 지속적인 개선을 이루기 위해서 노력 해왔다. 매일 안전 점검을 통해 불안정한 상태와 행동을 교정해 왔으며 2013년도에 19건, 2014년에 23건의 개선 프로젝트를 진행해 왔다’며 이번 시상은 정읍 공장의 지속적인 노력을 통해 이뤄진 것임을 이야기 하였다.



정읍공장 전경



정읍공장 임직원



‘카길 베스트 플랜트 어워드’는 크게 네 가지 지표에 의해서 우수한 공장을 선정 하는데, 첫째로 ‘직원들’ 지표에서 경영 활동이나 직원 몰입도, 안전의 측면을 평가하고, 둘째로 ‘기술’ 지표에서 공장 시스템과 통제의 정도, 업무 과정에서의 기술 그리고 신뢰도의 측면을 평가하였다. 셋째로 ‘투입 및 산출’ 지표에서 공급자와의 관계, 환경과 에너지, 식품 안전과 같은 측면을 평가하고, 마지막으로 ‘시장’ 지표에서 고객 중심과 새로운 제품의 발전, 자본금에 있어서 효율성, 마켓에서 경쟁력과 결과와 같은 측면들을 평가하였다. 평가는 사업 영역의 리더들 및 기업의 고위 경영자들과 그 분야의 전문가들로부터 공정하게 이뤄졌으며, 다가오는 9월 11일에 최후의 1개 공장이 발표되면서 세계적으로 가장 우수한 공장을 선정하고 기념할 예정이다. ‘월드 클래스 프로그램’으로 공장 운영의 개선을 위한 노력도 계속적으로 수행하고 있다.

**◆ 카길애그리퓨리나, 올해에도 국내 경주마산업 발전 위해 아낌없는 지원사격 나서
제 2회 (주)카길애그리퓨리나 후원경주 개최하고,
제 1회 아시아 챌린지컵 후원경주 참여하다.**

2014년 8월 30일, 31일 - 카길애그리퓨리나(대표이사: 이보균)는 과천 ‘렛츠런 파크 서울’에서 열린 제 2회 (주)카길애그리퓨리나 후원경주를 개최하고 제 1회 아시아 챌린지컵 후원경주에 참여하였다. 카길애그리퓨리나는 국내 경주마 산업의 발전을 위해 이틀간 진행된 경주를 후원하였으며, 국내 경주마 산업을 국제적으로 알리는데 기여하였다.

30일 진행된 제 2회 (주)카길애그리퓨리나 후원경주에서는 경기에서는 문정균 기수가 기승한 ‘슈퍼 플로잇’이 우승을 차지하였고 이보균 대표와 카길애그리퓨리나 임직원들이 수상자들에게 축하시상을 하였다. 카길애그리퓨리나 임직원들과 마사회 관계자들이 국내 경주마 산업의 동향에 대해 논의하며 발전 방향과 고객 만족 향상 방안을 모색하는 귀중한 시간이 되었다.

또한 31일 열린 제 1회 아시아 챌린지컵 후원경주는 한국경마 역사상 최초의 국제초청경주로 올해는 싱가포르가 참가하게 되면서 기존 한일교류경주에서 아시아 챌린지컵으로 이름도 변경 하였다. 이번 경주는 참가국인 싱가포르에도 중계되었는데, 이는 한국의 경주마산업을 국제적으로 알릴 수 있는 기회가 되었다.

카길애그리퓨리나 말사로 담당 김양희 부장은 “카길애그리퓨리나는 앞으로도 국내 경주마 산업이 발전하여 국제적으로 도약할 수 있도록 최선을 다하여 지원할 예정이다.”라고 말했다.



8월 30일 제 2회 (주)카길애그리퓨리나 후원경주 기념사진



8월 31일 제 1회 아시아 챌린지컵 후원경주 기념사진

정리 : 장문백 (편집위원장)

탐방보도 1

농협중앙회 축산연구원

우리나라의 농업생산액 중 축산물은 16조 원(2013년)으로 39%를 차지하고 있지만, 최근 연이은 FTA 타결 및 국내외 축산환경 변화 등으로 축산업은 더욱 어려워지고 있는 실정이다. 이러한 현실에서 분지 편집진은 품질개선 및 축산물 안전성 강화 등으로 국내 축산업의 경쟁력 향상과 양축농가의 든든한 조력자 역할을 하고 있는 농협중앙회 축산연구원(원장 고종열, 이하 축산연구원)을 탐방 조사하였다.

경기도 안성시 공도에 위치한 축산연구원은 1979년 5월 축산진흥회 사료검사소로 출발한 이래 1992년 설립한 사료연구소와 통합, 2009년 축산연구원으로 명칭을 변경했다. 축산연구원은 사료 및 축산물 분석업무를 전문적으로 수행하는 국가공인시험기관으로서 사료검정, 비료검정, 축산물위생검사, 수질검사 및 사료공장 HACCP 교육 등의 업무 수행과 축산업의 현장으로 연구, 가축 초음파연구를 수행하고 있다. 축산연구원에는 총 48명의 직원이 R&D사업부, 초음파연구부, 중앙분석센터 및 가축건강검진사업부에 근무하고 있다.

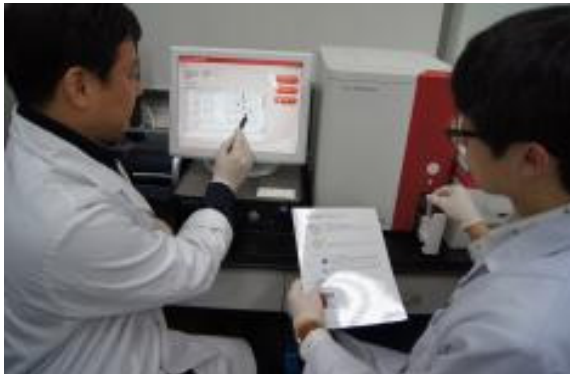
R&D사업부는 현장으로 중점해결 연구사업을 통해 생산현장 접목을 위해 노력하고 있고, 계통조직의 핵심 사업의 역량 강화를 위한 실증연구업무를 중점 수행하고 있다. 특히 반추동물 사양 및 영양의 과학적 접근과 영양소요구량 설정연구, 원료사료의 가치평가, 양축농가 교육 및 기술자문의 역할을 수행하고 있다. 또한 매년 한우사육단계별 사양 및 질병관리 핸드북을 제작하고 있으며, 한우 생산농가와 계통조직에 보급하여 큰 호응을 얻고 있다. 한우두수의 안정적 사육규모 확보와 산지가격 안정을 도모하기 위해 경산우와 미경산우 암소에 대한 비육기술 및 사료급여 프로그램을 개발 및 보급하였다. 또한 한우의 영양상태, 번식효율, 질병관리 및 대사성질병의 유무 등에 대한 구체적인 건강상태를 파악할 수 있는 ‘한우사육단계별 건강관리 지표’에 관한 연구성과를 도출하여 한우의 사육단계별로 세분화하여 가축의 성장특성에 적합한 건강지표를 개발하였다.

초음파연구부는 한우 및 양돈의 육질개선을 통해 생산성을 높이는 중요한 역할을 담당하는 부서로 초음파 진단에 관한 개별적 교육부터 정부의 정책사업까지 다양하게 진행하고 있다. 초음파기술의 독보적인 위치를 점유하고 있는 축산연구원은 그 동안 국제학술교류 및 정부정책사업 등을 통하여 국내 가축초음파와 관련된 독보적 권위를 가지고 있다. 초음파 생체촬영기술은 도축하지 않고도 육질을 파악할 수 있을 뿐 아니라 사양

관리와 출하조절의 정보를 제공할 수 있다. 축산연구원은 그 동안 연간 50회 이상의 초음파진단교육으로 초음파 촬영 및 판독수준을 끌어 올리고 있으며, 연간 12만 두의 초음파측정 화상을 판독하여 농가 소득증대에 기여하고 있다. 또한 2012년부터 국내 최초로 돼지에 대한 육질진단을 시작하여 초음파진단 기술표준화로 산업에 직접 활용 가능하다는 평가를 받고 있다.

중앙분석센터는 사료성분, NIR 분석, 비료성분, 축산물성분 분석, 축산물위생 검사, 벌꿀성분, 음용수, BSE, 한우유전자 검사, 친환경축산물 및 HACCP 인증검사 업무를 관장하고 있어 명실공히 국내 최





MPT 분석



초음파촬영 및 현장컨설팅

대의 분석전문기관으로 자리매김하고 있다. 또한 매년 두 차례에 걸쳐 계통조직 사료공장 및 TMR 공장 분석 실무자를 대상으로 분석기술의 신규동향과 신규분석항목에 대한 분석이론과 실습교육 등의 ‘사료공장 분석실 무자 교육’을 수행하여 큰 호응을 얻고 있다.

한편, 축산물위생검사기관 지위 획득을 통해 축산물위생검사, 축산물의 영양성분 분석, 축산물 잔류물질 등을 검사하고 있으며, 2013년부터 ‘꿀 등급판정 품질검사기관 1호’로 지정받아 벌꿀등급제 관련 시범사업도 진행하고 있다. 벌꿀의 부정생산과 부정유통을 사전에 방지하고 생산이력제를 도입해 소비자가 직접 스마트폰을 활용하여 꿀에 대한 정보를 확인할 수 있도록 하는 벌꿀 등급제도 도입은 향후 국내 벌꿀산업의 품질고급화 및 안전성 제고에 기여할 것으로 예상된다.

금년에 신규사업으로 추진중인 가축건강검진사업부는 위생관리검사, 위해요소검사 및 혈액검사를 수행함으로써 생산성 향상 위주의 기존 농가컨설팅에서 탈피하여 안전축산물 생산과 관련된 사육단계의 전문적 인프라를 구축할 수 있는 방법을 모토로 하여 축산현장 컨설팅 패러다임을 전환할 수 있을 것으로 기대된다. 즉, 위생관리효과를 극대화하고 질병을 사전에 예방할 수 있어 과학적인 축산경영을 할 수 있도록 양축농가의 경쟁력 제고에 도움이 될 것이다.

축산연구원은 올해 고종열 신임원장이 취임한 이래 ‘전문성을 갖춘 창조적 사고의 플레이어’라는 슬로건을 걸고 축산현장에 필요한 축산농가 지도사업, 생산성 향상을 위한 시험연구, 전문 분석기술 개발, 부가가치가 높은 분석·연구사업으로 추진할 예정이다.

앞으로도 농협중앙회 축산연구원이 양축농가와 현장애로의 해결 등을 위하여 노력하여 축산업 발전의 든든한 조력자 역할을 해준다면 대한민국 축산업의 미래는 밝을 것으로 전망해 본다.



한우 유전자 분석



미생물 분석

정리: 장문백(편집위원장)

제 31차 미국치즈협회(American Cheese Society, ACS) 연차대회 참관 후기

◆ 여정과 미국치즈협회(American Cheese Society, ACS) 소개

필자의 미국치즈협회(ACS) 연차대회 참식은 작년에 위스컨신주 메디슨에서 열린 30주년 행사에 이어 두 번째이며, 캘리포니아 목장 치즈공방 투어로 참관을 시작하였다.

ACS는 1983년 코넬대학 코스코브스키(Kosikovski, 1918~1990)가 자기와 치즈공부를 하던 목장 주들과 관심있는 시민들이 결의하여 만든 단체이다. 처음 창립 시에는 125명이 결성했고 점차 역사를 더해 가면서 회원들이 증가하여 작년 30주년 기념대회 때는 1,001명이, 금년대회에는 작년보다 조금 적은 985명이 참가했다.

◆ 협회 행사의 개요와 특징들

필자는 두 차례 참관 결과 이를 통해 필자가 느끼고 배우며 우리에게 시사하는 것들을 한국 치즈제조 관련 자들과 널리 공유하고자 한다. 이들의 연차대회는 크게 다섯 가지 주요행사로 구성되어 있다.

첫째, 회원 간의 친목과 정보교류행사(Pub Crawl, 대회지역의 주요 목장치즈공방 방문, 치즈제조자와의 만남, 치즈 페스티벌, Town Hall Meeting, 치즈제조관련 업체 전시 및 설명회)

둘째, 다양한 강습회(같은 시간대에 3~4개주제의 발표와 토론)

셋째, 치즈전문가시험(Examination of Professional)

넷째, 치즈 콘테스트와 그 시상식

다섯째, ACS의 대 소비자 치즈홍보와 지역공헌 행사이다.

이러한 행사 구분이 정착한 것은 그들의 오랜 역사를 통해 잘 다듬어지고 압축된 5박 6일간의 알찬 행사를 꾸려 내려는 집행부의 오랜 경험과 배려의 축적결과인 것이다. 개인적인 정보이긴 하지만 북미 전역에 5천개가 넘는 중·소규모 치즈공장들이 있는데 이들 중 1천 명에 가까운 사람들이 참가하고 있다. 필자는 이들의 활동을 보면서 아직 출발도 못한 우리네 치즈협회(Korean Cheese Society, KCS)의 탄생을 학수고대한다.

정리 순서는 위에서 압축한 이들 행사구성 다섯 가지를 중심으로 전개해 두고자 한다. 1. 회원 친목. 정보교류 행사 1) 개최지역의 주요 목장치즈공장 시찰 : 치즈 숙성고의 건축과 유지 조건이나 관리법, 치즈 숙성시 치즈에 처리한 체다치즈의 표면 처리 치즈 천의 종류, 유산균 활용, 자기 치즈제조공정의 나뭇대로의 특징 등, 그들의 오랜 고통의 땀과 각고의 노력으로 얻은 소중한 경험들을 아낌없이 제공한다. 2) Pop Crawl 행사 : 개최지 도시 요소에 회원 목장 치즈를 소개하는 코너를 개설하고 회원들이 이곳들을 방문하면서 와인과 치즈, 맥주와 치즈, 간식거리와 치즈를 나누면서 서로 소개하고 오랜만에 만나 회포도 풀며 만나는 사람 간에 인사하며 친해진다. 3) 치즈 제조자와의 만남 : 본부에서 목장 치즈제조자를 섭외하거나 목장의 신청을 받아 테이블 위에 자기가 내 놓을 만한 치즈를 시식할 수 있게 전시해 두고 다른 회원들로부터 치즈 맛을 강평 받고 자기 치즈를 소개하며 상호 치즈제조 정보 교류와 친목 도모를 한다. 4) 치즈페스티벌(Cheese Festival) : 우리의 대형 실내 체육관 크기의 볼룸의 강당에 10m 가까운 테이블들 위에 각 그룹 별(블루계열, 모짜렐라 계열,



까망베르 계열, 알파인 계열, 이탈리아인 계열, 요구르트 농축물 계열, 카시오 카발로, 프로볼롱 계열, 경질, 초경질 계열, 체다·체이서·콜비·잭치즈 계열 등등) 치즈를 작은 쟁반 하나와 와인 잔 하나를 배부해준 다음 자기가 원하는 치즈를 마음껏 시식하게 하였다.

◆ 진행된 주요 주제 강연과 세션 소개

ACS 31년 역사에는 협회 초기 활동가들의 헌신과 자원 봉사자들의 희생봉사가 많았기에 오늘이 있게 된 것이다. 지금은 미국 FDA가 치즈에 관한 한 협의상대로 임하고 있다. 최근 문제가 된 치즈 숙성실에서 치즈용 목재선반 사용 허용문제, 숙성 1개월 이상 치즈의 무살균 원유 치즈제조 허용문제, 비병원성 대장균의 치즈 내 잔류허용 문제들은 ACS가 가진 현장 경험을 미국정부가 받아들여 준 것의 좋은 사례들이다. ACS연차대회의 큰 특징은 회원들에게 공부를 할 수 있는 많은 주제발표기회를 마련하여 제공한다는 점이다. 작년에는 치즈제조에 여러 가지 식품소재를 첨가하는 치즈제조 신기술에 중점을 둔 주제들이 주류를 이루었다면 금년에는 소비자들에게 치즈를 활용할 수 있는 다른 식품 소재와의 융합, 페어링 (Pairing)에 있었다. 작년에는 한국의 묵은지 (old ripened Kimchi)와 고추장, 된장을 소재로 신선치즈를 제조한 것이 특이하면서 필자에게는 경각심을 주었는데 금년에는 치즈 중에서 향미가 고약한 것으로 유명한 블루치즈 류와 각종 꿀을 융합시켜 치즈를 즐기게 한다든지 발효 햄, 소시지와 치즈를 조합시켜 치즈를 즐기는 방법을 제시한 것이 신선한 아이디어로 다가왔다.

치즈관련 장비 소개에서 작년에는 치즈베트 류와 제조설비 소개가 주류였는데 금년에는 최첨단 숙성실 장비로써 온도와 습도 조절은 물론 숙성실내 발생하는 각종 CO₂, NH₄, H₂S 가스류, 먼지가 혼합된 공기를 배출시키면서 청정공기를 공급하는 대규모 숙성실 조정장치 소개와 발표가 새로운 관심사로 부상하였다. 이런 장비 소개는 작년에도 부스를 통해 소개 되었지만 금년에는 아예 프랑스의 두 전문회사를 초청하여 각자 회사별 장비의 특징점을 소개하도록 해서 서로 비교가 가능했다. 첫날은 새크라멘토 시청 홀에서 시장이 내는 만찬과 여흥으로 친목을 도모하면서 오프닝 세레모니를 갖는다. 둘째날은 하얏트 리젠시 호텔의 대강당에서 치즈 컨테스트 시상식, 셋째 날은 대회장 (새크라멘토 컨벤션센터)에서의 치즈제조가와 회원간의 만남 행사, 마지막 날 저녁에 앞서 말한 치즈페스티벌이 열렸다. 치즈 페스티벌에 제공된 치즈들은 시상식에 출품했던 치즈들로 모두 제공된 것들이다. 마지막 행사는 대회장 한 홀에 마련된 지역민에 대한 ACS의 배려행사이자 산하기구인 「치즈교육재단」의 기금 모금행사이다. ACS는 치즈 컨테스트와 치즈제조자와의 만남시간을 통해 제공된 치즈들을 가지고 치즈 페스티벌을 한다. 그러고도 남은 치즈들을 자원 봉사자들이 일정한 크기로 분할하고 랩으로 싸서 지역민들에게 제공하는 것이다.

◆ 맺음말

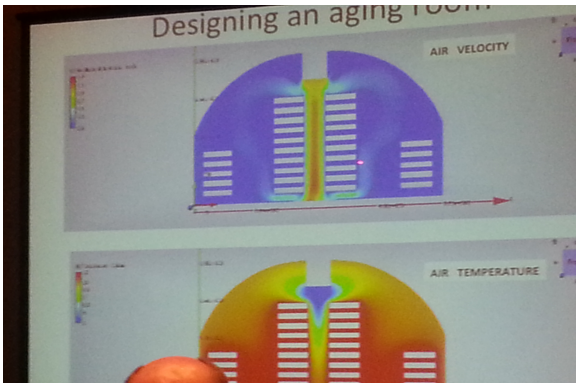
제 31차 ACS 연차대회는 그 동안 협회가 축적한 치즈관련 기술과 새로운 기술, 동향 소개로 회원들의 수준을 격상시키는데 기여하고 회원 상호 정보교환을 통한 상생 동반의 길로 매진하는 모습을 여실히 보여 주었다. 필자는 코시코브스키라는 농학자 한 사람의 생각이 오늘의 미국 특수치즈 (Specialty cheese, Artisan cheese) 세계를 열리게 했다는데서 깊은 감명을 받았다. 학문과 전문 지식이 상아탑에 갇혀 있는 것이 아니라 산업계와 소통하여 상호 순환에 의해 서로가 배우고 접목하는 순환체계가 한 산업계를 끌어 올리고 전진시키는 중요한 시스템이라는 것도 산 교훈으로 다가왔다. 필자에게는 꿈이 하나 있다. 전국 방방곡곡 젖소와 산양이 사육되는 현장에 한국형 특수치즈, 장인치즈가 1,000여 종 이상이 생산되면 그 치즈를 모아다가 서울의 가장 큰 체육관에 치즈로 가득 가득 채운 기다란 식탁을 제공하는 자연 치즈의 향연, 「대한민국 치즈페스티벌」을 개최하는 것이다. 그리하여 한국인의 식탁위에 국산치즈가 자리 잡는 날을 보는 것이다.



치즈와 햄 소시지 페어링워크숍 현장



치즈페스티벌에 제공된 신선치즈 류의 테이블



치즈숙성관련 발표자료



치즈제조자와의 만남 시간



가우다 치즈목장 숙성고



3년에 걸쳐 지속적으로 만나게 된
위스콘신 치즈 마이스터 마이크씨

정리: 배인휴 (순천대학교 동물자원과학과 교수)