학회일정

학술지발간

1. 한국식품위생안전성학회지(2022년 2월) :
   제 37권 1호 5편 게재

상임이사회 개최

* 2022년 제1차 상임이사회의

1. 일 시 : 2022년 1월 27일(목) 17:00
2. 장 소 : ZOOM 화상회의
3. 주요안건
   1) 총무분야
      – 2022년도 제1차 총이사회의 개최 논의 :
        비대면 서면 결의
      – 제37회 정기학술대회 개최지 논의
   2) 학술분야
      – 제37회 정기학술대회 주제 · 세션 프로그램 논의
   3) 학술지 편집위원회
      – 학회지 37권 1호(2월호) 발간 진행사항 보고

학회일정

* 2022년 제2차 상임이사회의

1. 일 시 : 2022년 2월 17일(목) 17:00
2. 장 소 : ZOOM 화상회의
3. 주요안건
   1) 총무분야
      - 회원 대상 연회비 납부 안내
      - 제37회 정기학술대회 부산 벡스코 개최 확정 및 현장 답사 논의
   2) 학술분야
      - 제 37회 정기학술대회 주제 확정
        "Smarter food safety technologies for new-normal era"
      - 세션 프로그램 논의
   3)기획분야
      - 한국식품안전협회와 MOU 식품분석사 자격시험 기획 논의
   4) 학술지 편집위원회
      - 학회지 37권 1호(2월호) 발간 진행사항 보고

* 2022년 제3차 상임이사회의

1. 일 시 : 2022년 3월 16일(수) 17:00
2. 장 소 :ZOOM 화상회의
3. 주요안건
   1) 총무분야
      - 부산 벡스코 사전답사(3월25일): 행사장 및 숙박시설, 교통환경 등 점검
   2) 학술지 편집위원회
      - 학회지 37권 2호(4월호) 발간 진행사항 보고
   3) 정보 · 정책지 편집위원회
      - SafeFood 17권1호(3월호) 발간 준비

신간 도서

한국장류제조 총람
신동화 전북대 명예교수

전통 발효식품의 대표주자 장류에 관한 광범위한 정보를 집대성한 〈한국장류제조 총람〉이 나왔다.

농림축산식품부와 한국장류협동조합이 발간한 〈한국장류제조 총람〉은 전북대 신동화 명예교수가 편집위원장을 맡고 호서대 권대영 교수, 장류협동조합 남윤기 전무, 발효미생물산업진흥원 정도연 원장이 편집위원을 맡았으며 관련 연구기관, CJ제일제당、대상、샘표식품 등 국내 대표 식품기업 종사자, 해외 학자 등 20여 명이 집필에 참여했다.

9개 장으로 나눠 장류의 역사부터, 제조방법, 정책 등을 470여 쪽에 걸쳐 다루고 있으며, 장류 관련 법과 규정을 부록으로 수록해 기업에서 참고자료로 활용할 수 있도록 했다.

1장에서는 장류의 역사와 기원, 우리나라 장류산업 발전사, 장과 한국인의 음식문화를 담고, 2장은 콩, 쌀 등 주요 원료 현황을 제시하고 있다. 3장은 두장 문화권인 중국, 일본, 인도의 장류제품과 그 제조방법을 소개해 우리의 제품과 비교할 수 있다. 4장은 장류 제조방법, 5장은 장류의 기능성, 6장은 장류 제조설비, 7장은 종균의 의미와 이용방법, 8장은 장류 제조에 따른 관련 법과 규정, 9장은 장류산업 발전을 위한 제언과 함께 정부의 육성정책을 실었다.

편집위원장을 맡은 신동화 전북대 명예교수는 장류산업 발전을 위한 제언에서 "어느 식품이건 상품으로써 소비자의 선택을 받아야 성장할 수 있다"며, "소비 트렌드에 부응한 제품 개발이 필요하다"고 말했다.

신 교수는 이를 위해 "소비자의 건강 지향적 욕구 증대에 따른 제조공정 개선, 건강기능성 확대 연구, 장류를 이용한 새로운 용도 개발, 발효 관여 미생물 활용, 안전성 확보, 전통 장류의 국제규격화 추진, 장류산업 진흥법 마련 등이 필요하다"고 말했다.

출처
식품저널 foodnews(http://www.foodnews.co.kr)