학회일정

학술지발간

1. 한국식품위생안전성학회지(2021년 2월) : 제 36권 1호 13편 게재

상임이사회 개최

* 2021년 제1차 상임이사회의

1. 일 시 : 2021년 1월 21일(목) 16:00
2. 장 소 : ZOOM 화상회의
3. 주요안건
   1) 총무분야
      – 2021년도 제1차 총이사회의 개최 논의 : 비대면 서면 결의
      – 제주 ICC 현장 답사 일정 논의
   2) 학술분야
      – '6th Asia-Pacific Symposium on Food Safety 2021' 학술대회 · 세션 프로그램 논의
   3) 정보분야
      – 홈페이지 개선을 위한 온라인 설문조사 재실시
   4) 학술지 편집위원회
      – 학회지 36권 1호(2월호) 발간 진행사항 보고

학회일정

* 2021년 제2차 상임이사회의

1. 일 시 : 2021년 2월 18일(목) 16:00
2. 장 소 : ZOOM 화상회의
3. 주요안건
   1) 총무분야
      – 회원 대상 연회비 납부 안내
   2) 학술분야
      – '6th Asia-Pacific Symposium on Food Safety 2021' 학술대회 · 세션 프로그램 논의
   3)기획분야
      – 한국식품안전협회와 MOU 식품분석사 자격시험 기획
   4) 학술지 편집위원회
      – 학회지 36권 1호(2월호) 발간 진행사항 보고

* 2021년 제3차 상임이사회의

1. 일 시 : 2021년 3월 18일(목) 16:00
2. 장 소 : ZOOM 화상회의
3. 주요안건
   1) 총무분야
      – 제주ICC 사전답사(2월 25일~26일): 행사장 및 숙박시설, 교통환경 등 점검
   2) 기획분야
      – 자격 검정(식품분석사)시험 기획
   3) 학술지 편집위원회
      – 학회지 35권 5호(10월호) 발간 진행사항 보고
   4) 정보 · 정책지 편집위원회
      – 정보 · 정책지 15권4호(12월호) 발간 준비

학회일정

》이사회 개최

* 2021년도 제1차 총이사회의

1. 일 시 : 2021년 2월 8일(월)~17일(수)
2. 장 소 : 서면결의
3. 주요안건

• 보고 사항

1) 경과보고 및 심의

(1) 회원 현황 보고

– 신규이사회원 추천 보고

(2) 2020년도 세입 · 세출 결산심의

2) 사업 계획

• 의결 사항

1) 2020년도 제2차 총이사회 회의록 접수

2) 2020년도 세입 · 세출 결산심의

3) 2021년도 사업계획 및 예산(안) 심의

가. 2021년도 사업계획(안)

나. 2021년도 예산(안)

[식품분석사] 식품분석사 MOU 체결

• 체결식 일시 : 2021년 2월 22일, 16:00

• 참 석 자 : 전향숙 회장, 하상도부 회장, 윤요한 총무이사, 사무국장 이상 총 4명

• 체결 내용 :

△국민보건 위해 방지와 식생활 안전성 확보를 위한 학술연구 및 지식 교환,

△식품안전정보 대국민 홍보활동, 세미나 개최

△상호 친선방문 및 행사활동 지원

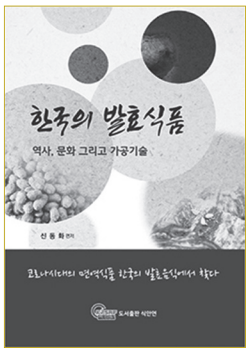
△민간자격 관리 · 운영

△기타 식품안전관리 분야 등에 협력 예정

• 행사 사진 :

한국의 발효식품, 역사, 문화 그리고 가공기술

(신동화 외, 도서출판 식안연, 2021)



최근 일부 몰지각한 영업자들이 전통, 향수 마케팅을 활용해 우리 소비자들에게 발효(醱酵)식품에 대한 환상과 거품을 씌우고 있다. 물론 '발효식품 = 건강식'인 것은 맞다. 그러나 모든 음식이 그러하듯 완벽한 음식은 그 어디에도 없고 모든 음식에는 장단점이 있다. 발효과정에서 좋은 성분도, 나쁜 성분도 만들어지기 때문인데 좋은 면만 침소봉대하고 나쁜 면을 숨기며 솔직하지 못한 이해당사자들의 얌체 같은 태도와 찬양이 발효식품에 엄청난 거품을 씌우고 있다.

이런 시기에 시의적절하게도 신동화 교수님이 여러 석학들과 함께 훌륭한 책을 편찬했다. 신간 '한국의 발효식품 역사, 문화 그리고 가공기술(신동화 편저, 도서출판 식안연, 2021)은 토기를 매체로 발효식품이 출현한 동북아의 역사적 기원과 출현시기별 특징을 제시하여 발효의 발달사를 폭넓게 조명하면서 우리 발효식품의 역사적 근원을 찾는데 도움을 주고자 했다.

이 저서는 우리나라 대표 전통 발효식품을 소개하는 데에만 그치지 않고 발효식품의 객관적 고찰, 장류, 김치, 수산발효식품, 식초, 주류의 산업적 역할에 대해서도 제시했기 때문에 학계, 산업계, 나아가서는 정부 관계관의 정책 구상에도 도움이 될 것이다.

이 책이 발효식품을 과소 평가하는 소비자 뿐아니라 이를 엄청난 만병통치약으로, 대단한 슈퍼푸드로 과대 평가하는 일부 소비자들에게도 발효식품의 장단점과 객관적 팩트를 전해줄 수 있는 균형추 역할을 해 주길 기대한다.

하 상 도
중앙대학교 식품공학부 교수