

금연상담전화 | 1833-9030

전라북도 익산시 무왕로 895신동동 344-21 한광대학교병원 5층 1호실

TEL: (063) 859-2400 ~ 2410 FAX: (063) 859-2414

전주매일

비수술적 척추관절 통증치료 전문

세인 신경외과 의원

원장 박경문 ☎ (063)220-6600

전주시 완산구 효자 천변 2길 6번지

2018년 6월 28일 목요일 (음 5월 15일) 제2076호

www.jjmaeil.com

대표전화 (063)288-9700

중증열성혈소판감소증후군 사망자 계속 발생

전북도, 관리 방안 모색

11월까지 유행시기 감안 도민안전실과 공조
진드기 서식지 환경개선 통한 매개체 관리 철저
의료기관·보건원 협조 강화 환자 빠른 치료 유도

전북도는 SFTS 바이러스에 감염된 야생 진드기에 물려 발생하는 SFTS(중증열성혈소판감소증후군) 환자가 증가하고 사망자가 계속 발생함에 따라 SFTS의 발생현황을 파악하고 효율적인 관리 방안을 모색하고자 중앙과 지자체 유관기관 긴급 대책회의를 했다.

회의는 질병관리본부 감염병감시과와 매개체분석과, 도민안전실, 시군 보건소, 보건환경연구원, 전북대병원, 전북도 감염병관리지원단이 참석했다.

전북도 감염병관리지원단 이주형 교

수의 '전북도 SFTS 발생현황'과 질병관리본부 감염병감시과 박해경 과장의 '진드기 매개감염병의 대응방안'에 대한 주제 발표를 듣고 회의를 진행했다.

SFTS의 임상적 특성과 도내 발생현황, 중앙의 대응계획, SFTS환자 발생 지역의 진드기 조사 환경에 대해 알아보고 일선 시군에서 진드기 매개감염병 예방을 위해 추진하고 있는 다양한 사례를 공유하면서 보다 실질적인 대책을 강구했다.

또한, 전북도는 진드기 매개감염병이 11월까지의 유행시기임을 감안하

여 도민안전실과 공조해 진드기 서식지 환경개선을 통한 매개체 관리를 철저히 하고 의료기관과 보건환경연구원원의 협조를 강화하여 환자를 조기 발견 빠른 치료를 유도할 방침이다.

아울러, 농작물 작업자인 고위험군의 보호복 착용으로 감염으로부터 예방을 하고자 행태개선을 위해 방송매체 및 교육, 농가 개별방문 등 직간접적인 다양한 홍보와 조치를 지속적이고 세밀하게 실시할 계획이다.

전북도 보건당국은 이번 회의에서 "직접 지역주민과 소통하는 시군 보건소장과 함께 전북도에 계속 발생하고 사망자가 급증하고 있는 SFTS의 심각성에 대해 토의하고 해결책을 모색하고 또한 "진드기 매개감염병 발생을 최소화 하도록 지역주민 개개인에 대한 맞춤형 교육 및 홍보사업에 보건기관이 최선을 다해주기"를 당부했다. /김진성 기자



농식품부, 전북도, 익산시가 주최하고 국가식품클러스터지원센터가 주관하는 '소스산업화센터 국제 심포지엄'이 27일 익산 국가식품클러스터에서 열린 가운데 참석자들이 한자리에 모여 포즈를 취하고 있다.

나날이 성장하는 소스산업 발전 방안 모색

국가식품클러스터 소스산업화센터 국제 심포지엄

새로운 요리연구 방법
특산물 이용 소스 우수성
간장 이용 소스 개발
맛의 원리 사례 등 설명

농식품부, 전라북도, 익산시가 주최하고 국가식품클러스터지원센터가 주관하는 '소스산업화센터 국제 심포지엄'이 27일 익산 국가식품클러스터에서 열렸다.

최근 웰빙 관심고조, 외식산업의 확대 등으로 소스시장이 지속적으로 성장함에 따라 '소스 산업의 혁신을 통한 세계화'라는 큰 주제 아래 한·스·일 산학연관 전문가들을 초청 국내 소스 산업이 나아갈 방향 및 대응 방안을 제시하고자 자리를 마련했다.

이번 행사는 전문강연 및 패널토의를 통해 국내 소스 산업 발전을 위한 심도 있는 논의와 상호 협력할 수 있는 방안 제시를 통한 실질적인 관계

발전 방안을 모색했다.

백현희 단국대학교 식품공학과 교수가 좌장을 맡은 세션1에서는 첫 번째 강연자인 토니 마사네스 산체스 스페인 알리시아 요리과학 연구소장이 '스페인 알리시아연구소의 혁신적 요리 연구 방법'이라는 주제를 통해 요리에 대한 과학적 분석을 적용해 새로운 요리연구 방법에 대해 발표했다.

두 번째 강연자인 호리키와 토모 히로 일본 푸드사이언스센터 소장은 일본 소스의 매력(시즈오카현 와사비, 마른 가다랭이 등)을 소개함으로써 일본 시즈오카현의 특산물을 이용한 소스 및 조미료 우수성에 대해 발표했다.

세 번째 강연자로는 노다 요시하루 일본 후쿠오카 장류양조협동조합 전무가 일본 소스의 현황과 전망을 소개함으로써 일본 소스산업 최신 동향 및 발전 방향에 대한 주제발표를 통해 참석자들의 이해도를 높였다.

이어 최정관 이노바마켓인사이트 대

표가 좌장을 맡은 세션2에서는 네 번째 강연자인 허병석 샘표 기술연구소 소장이 '한국 전통 간장으로부터 글로벌 소스 개발'을 주제로 한국의 우수한 전통 간장을 이용하여 세계에서 통할 수 있는 글로벌 소스 개발 사례에 대해 설명했다.

다섯 번째 강연자인 최낙언 편향식품정보 대표는 '맛의 원리'라는 주제를 통해 맛에 원리에 대하여 알기 쉬운 다양한 사례를 들어 설명했다.

마지막 강연자인 아드리야나 갈베즈 스페인 알리시아 요리과학 수석연구원은 스페인 바르셀로나 관점에서 본 소비자의 식품 트렌드에 대해 발표했다.

이번 국가식품클러스터 소스산업화센터 국제 심포지엄은 전문패널 간 주제토의를 통해 국제적인 최신 기술 및 발전 방향성을 공유하고 시사점을 도출할 것으로 기대하고 있다.

아울러 국제 심포지엄이 열리는 행사장 내에 국가식품클러스터 입주기업의 제품을 전시하는 부스를 별도 마련하여 시식 및 판매를 통한 홍보도 진행했다.

익산시 고위 관계자는 "이번 국제 심포지엄을 통해 국내 소스 기업들이 국제적인 최신 기술 및 발전 방향성을 공유하여 국내 소스 산업이 한 단계 더 도약하는 좋은 기회가 되기를 바란다"고 밝혔다. /익산=우병희 기자

매일 INDEX
2면 -전주시 지속가능지표 평가
16면 -전북도의회 4년을 돌아보며

문화재청, 익산 미륵사지 사리장엄구 보물 지정

서탑 심주석·사리공
기단부에서 발견돼
향후 국보 승격 확실시



익산 미륵사지 서탑에 나온 사리장엄구의 모습.

지난 2009년 익산 미륵사지 서탑에서 나온 사리장엄구가 마침내 보물로 지정됐다.

문화재청은 27일 "익산 미륵사지 서탑에서 나온 사리장엄구를 비롯한 문화재 13건을 보물로 지정했다"고 27일 밝혔다.

최근 보수를 마친 모습이 공개된 익산 미륵사지 서탑 심주석(心柱石) 사리공(舍利孔, 사리를 넣으려고 마련한 구멍)과 기단부에서 발견된 사리장엄구는 뒤늦게 보물이 됐다.

향후 국보 승격이 확실시되는 미륵사지 서탑 사리장엄구는 좌평(左平) 사략적덕(沙栗積德) 딸인 백제

왕후가 재물을 시주해 미륵사를 창건하고 기해년(639)에 사리를 봉안했다는 기록이 있는 금제사리병영기와 금동사리외호, 금제사리내호, 구슬과 공양품을 담은 청동그릇으로 구성됐다. /익산=우병희 기자

떠나자

맑은 물과 푸른숲이 있는 순창 강천산으로...

강천산 계곡

강천산 병풍폭포

메타세이아길

장군목

2018. 10. 19(목) ~ 21(토) 3일간
순창전통고추장민속마을