



## [산업동향] 美, 백신접종을 위한 로봇 주사기 개발

- 젖소의 예방접종 필요 여부에 따라 로봇으로 백신 접종



낙농분야의 디지털화 및 자동화가 급속히 진전되고 있는 가운데, 미국에서 로봇 주사기를 개발 중인 것으로 알려지며 관심을 모으고 있다.

최근 미국 캘리포니아주의 농업기기 전문업체인 Pharm Robotics사가 자동으로 젖소에게 주사를 주입하고 접종 이력을 기록해 관리할 수 있는 로봇 주사기를 개발하고, 미국낙농가협회와 협력해 투자금 확보를 위한 크라우드 펀딩을 진행 중인 것으로 알려졌다.

이를 통해, 젖소가 착유실 출구에 설치된 자동문을 통과할 때 무선인식(RFID) 시스템으로 개체식별번호를 인식한 후 예방접종 필요할 경우 출구를 차단해 로봇 팔이 젖소에게 필요한 백신을 접종하게 된다.

업체관계자는 “이 기술을 통해 예방접종에 필요한 추가 인력을 줄이고 젖소의 건강과 생산성이 향상됨에 따라, 낙농가는 인건비 절약과 원유생산량 및 임신을 상승으로 연간 두당 285달러(약 31만원)를 절약할 수 있게 될 것”이라고 설명했다. <출처 : dairyherd.com, 1월 26일자>

## [지속가능] 英 식품업계, 식품 폐기물 감소 공동협력 착수

- 품질유지기한 외에도 소비자들이 직접 보고, 냄새 맡고 맛을 본 후 섭취가능여부 판단



식품 폐기물 감소를 위해 영국 식품업계가 공동협력에 나섰다.

식당마감 할인 플랫폼인 ‘투굿투고(Too Good To Go)’는 모바일 앱을 통해 영업 종료 후 남은 요리를 할인된 가격에 구입할 수 있는 서비스를 제공함과 동시에 지난 26일부터 영국 전역 25개 식품 브랜드와 제휴해 ‘보고, 맡고, 맛보고, 낭비하지 마세요(Look, Smell, Taste, Don't Waste)’ 캠페인을 전개하기 시작했다.

최근 투굿투고가 영국의 소비자들을 대상으로 자체적으로 실시한 설문조사에 따르면, 응답자 중 45%가 식품에 표기된 ‘품질유지기한(Best before)’의 의미를 혼동하고 있는 것으로 나타났다. 또한, 응답자의 39%가 단순히 식품의 품질이 아닌 소비기한에 따라 이를 폐기하면서 불필요한 음식물 쓰레기가 늘어나고 있는 것으로 나타났다.

이에 따라, 이번 캠페인을 통해 기존에 표기되던 ‘소비기한(Use By)’을 ‘품질유지기한(Best Before)’으로 변경하고 기한에만 의존하는 것이 아닌 소비자들이 직접 보고, 냄새를 맡고, 맛을 본 후 음식을 먹을지 결정할 수 있도록 상기시켜주는 라벨도 함께 부착할 예정이다.

이번 캠페인에 참여 중인 알라푸드 관계자는 “우유는 가정에서 가장 많이 낭비되는 음식 중 하나로 이를 줄이기 위해 이미 자체적으로 품질유지기한을 도입한바 있다”며, “이번 캠페인을 통해 소비자들이 표기된 기한에 의존하지 않고 본인들의 감각을 이용해 섭취가능여부를 판단할 수 있도록 독려하고 버려지는 우유를 줄이는데 도움이 될 것으로 기대된다”고 덧붙였다. <출처 : dairyindustries.com, 1월 26일자>

위 내용은 세계낙농동향을 전파하기 위해 해외 낙농사이트에서 뉴스를 발췌해 번역한 것으로 낙농진흥회의 공식입장과 다를 수 있음을 알려드립니다. 또한, 위 내용을 기사 작성시 활용할 경우에는 출처를 표기해 주시기 바랍니다.