해수부 제공◆해수부 소속 청원경찰 35명 공개경쟁채용기관별 채용공고·체력·필기·면접 진행…8월 임용해양수산부(장관 강도형)는 오는 20일부터 ‘2024년도 청원경찰 공개경쟁 채용’을 실시한다. 채용 인원은 8개 지방해양수산청과 국립수산과학원의 항만출입초소, 항만종합상황실 등에서 근무할 청원경찰 35명이다.기관별로는 인천청 2명, 울산청 1명, 마산청 2명, 동해청 10명, 목포청 3명, 포항청 6명, 평택청 2명, 대산청 6명, 국립수산과학원 3명이다.이번 공개경쟁채용은 ‘해양수산부 소속 청원경찰 관리규정(해양수산부 훈령 제667호)’에 따라 1차 서류전형, 2차 체력시험, 3차 필기시험, 4차 면접시험 등 4단계로 진행된다.그 중 2차 체력시험은 작년과 동일하게 ‘국민체육진흥법’ 제16조의2에 따라 생활체육 활동 및 체력인증기관에서 발급한 국민체력 인증서로 대체하고, 3차 필기시험은 ‘청원경찰법과 경찰관직무집행법(제1과목)’, ‘국제항해선박 및 항만시설보안에 관한 법률(제2과목)’에 대해 실시한다.원서 접수는 소속기관별로 6월 3일부터 7일까지 진행되며, 8월 초에 최종 합격자를 발표하고 8월 말 현장에 투입되도록 할 예정이다. 또한, ‘장애인고용법’에 따라 채용예정 인원의 일부를 장애인 전형으로 채용할 예정이며, 채용 기준과 절차는 일반 전형과 동일하다.자세한 사항은 오는 20일부터 각 채용 실시 기관의 누리집과 인사혁신처 나라일터(https://www.gojobs.go.kr)에서 확인할 수 있고, 해당 기관의 운영지원과로 문의하면 상세하게 안내받을 수 있다.  
  
  
  
한국수산자원공단 서해본부는 제12회 바다식목일을 기념하기 위한 ‘바다식목일 기념 홍보전(5월 1~10일)’을 충남 서천군 국립생태원에서 개최했다. 수산자원공단 제공한국수산자원공단(이사장 이춘우) 서해본부는 제12회 바다식목일을 기념하기 위한 ‘바다식목일 기념 홍보전(5월 1~10일)’을 충남 서천군 국립생태원에서 개최했다고 17일 밝혔다.바다식목일은 기후변화, 수온상승, 해양오염 등으로 인한 바다 생태계 황폐화의 심각성과 바다숲 조성 필요성을 국민들에게 알리고 국민과 함께 바다숲을 풍요롭게 만들자는 취지에서 2012년 5월 10일 법정기념일로 지정됐다. 현재 탄소중립이라는 지구촌의 공동목표로 인해 바다식목일의 중요성이 더욱 부각되고 있다.이번 바다식목일 홍보전은 바다숲 교육 영상 및 활동지(바닷속 생명지킴이, 바다숲!) 체험활동 등을 통해 바다숲조성 사업의 필요성과 바다식목일의 중요성을 알리는 프로그램으로 운영되었고, 어린이날을 맞아 방문한 많은 어린이들을 포함해 총 2만 5291명의 관람객이 방문해 바다숲 조성의 중요성을 알리는 좋은 시간이 되었다.양정규 수산자원공단 서해본부장은 “이번 바다식목일 홍보행사를 통해 바다숲을 구성하는 해조·해초 등의 중요성과 보호·보전에 대한 인식을 제고할 수 있는 기회의 장이 되었을 것이라 생각한다”며 “바다숲 조성사업을 추진하고 있는 유일한 공공기관으로서의 의무감과 책임감을 한 번 더 되새기고 정부의 탄소중립 정책에 기여하고, 연안 생태계 및 수산자원 회복에 최선을 다하겠다”고 말했다.  
  
  
  
오돈텔라 아우리타 OAOSH22의 주사전자현미경 사진. 국립해양생물자원관 제공◆국립해양생물자원관, 해양미세조류 소재의 식품 상용화 추진산학연 공동연구로 오돈텔라 아우리타 추출물 비임상 안전성 평가 착수국립해양생물자원관은 국내 해양환경으로부터 분리한 미세조류 ‘오돈텔라 아우리타(Odontella aurita) ’추출물의 한시적 식품 원료 인정을 위한 비임상 안전성(독성) 평가에 착수한다고 17일 밝혔다.국립해양생물자원관은 2023년부터 중소벤처기업부에서 주관하는 ‘지역특화산업육성+(R&D)’사업을 통해 ㈜JDK바이오 및 제주대학교 산학협력단(김소미 교수 연구팀)과 미세조류 ‘오돈텔라 아우리타’의 식품 소재화를 위한 산학연 공동연구를 추진해 왔다.해양에 서식하는 미세조류 중 하나인 ‘오돈텔라 아우리타’는 필수지방산, 특히 인간의 건강에 필수적인 오메가-3 지방산과 천연색소이자 강력한 항산화제인 푸코잔틴(fucoxanthin)을 다량 함유하고 있어 해외에서는 식품, 식이 보조제 및 동물 사료, 화장품 소재 등으로 활용되고 있는 소재이다.연구진은 1차년도 연구를 통해 제주 용암해수를 활용한 ‘오돈텔라 아우리타’ 대량배양 방법과 효율적인 추출물 제조 방법에 대한 특허 출원을 완료했다. 또한 향후 GLP 전문 안전성 평가 기관을 통해 ‘오돈텔라 아우리타’ 추출물에 대한 유전 독성과 단회투여독성 등의 비임상 독성실험을 체계적으로 진행함으로써 한시적 식품 원료 인정을 위한 기초자료를 확보할 예정이다.최완현 국립해양생물자원관장은 “국립해양생물자원관이 수행하고 있는 다양한 연구 결과들이 기술개발에 그치지 않고 상용화로 이어질 수 있도록 노력하겠다”고 말했다.