

계육 가공산업에 무한한 가능성 시사

— 노계육 가공 이용개발에 서광 —

(취재부)

한국과학기술연구소(KIST)축산물가공연구소(실장:이유방박사)에서는 닭고기를 이용한 다양한 계육가공품 개발의 가능성을 제시코저 대한양계협회(회장:오세정)의 후원을 얻어 「닭고기 육제품 이용에 관한 세미나」를 지난 12월 14일 오후 한국과학기술연구소 제 4 회의실에서 학계, 양계업계, 식품업계, 가공업계, 관계자 60여명이 참석한 가운데 개최하였다.

이 자리에서 이유방 박사는 우리나라에서 특히 낙후된 야채, 과일, 축산물가공업종 닭고기 가공이용의개발의 가능성을 제시하며 양계업자, 육가공업자, 식품제조업자 상호간에 자유로운 토론으로 민간기업의 적극적인 참여와 정부의 지원이 있기를 희망한다고 밝혔다. 다음은 이 박사의 발표내용을 요약한 것이다.

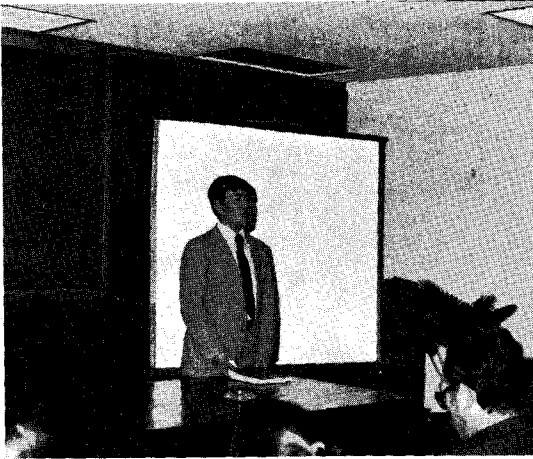
최근 국내 축산업은 큰 진통을 겪고 있다. 하루에 전국의 양축가들이 입고 있는 손실은 양계에서 15억원, 양돈에서 60억원으로 각각 추산되며 축산물 유통과 가공은 정부의 적극적인 지원이 요구되고 있다. 조금 부족하면 참는다든지 또는 대 체육을 생각하는 전채판도를 투시하는 시야를 가지고 처리해 나가야 할 것이다.

미국의 축산업자들은 축산물가격이 하락하면 활발한 로비활동을 통해 당국에 강력한 압력을 가한다. 미국 축산업자들이 우리와 같은 불황을 겪는다면 백악관 앞에 닭과 돼지를 몰고 갔을지도 모른다.

기본적 유통체계는 정부의 과감한 지원이 필요

우리나라의 축산물소비는 1976년 1인당 국민소득 700불선을 넘어설때 부터 급증하고 있으나 그 유통은 낙후된 것으로 부터 헤어나지 못하고 있다. 생산과 소비를 연결하는 파이프라인의 고질화로 유통에 투자 없이는 악순환은 계속 될 것이다. 기본적인 유통체계는 정부에서 정책적으로 과감히 지원해 주어야 할 것이다.

국내 가공육 유통현황은 계속 증가추세에 있지만 이중 20%이하가 축제품이며 나머지



△ 계육가공산업은 무한한 가능성이 있다고 발표하는 이유방박사



△ 이날 시식된 육제품은 참석자 모두의 찬사 속에 많은 관심을 끌었다.

육가공용 원료육 사용량 (1978)

원료육	구분	한 국		일 본	
		사용량(M/T)	구성비(%)	사용량(M/T)	구성비(%)
우	육	61	1	7,800	2.4
돈	육	5,541	34	188,630	57.1
양	육	-	-	95,800	29.0
마	육	-	-	36,300	11.0
어	육	2,950	65	1,800	0.5
계		4,552	100	330,330	100.0

는 어육제품이었다. 이같이 가공육생산에 일부 축산물이 가공용으로 이용된 것은 국내 원료육의 절대적인 공급량이 문제가 되는 것이 아니라 현행 신선육의 행정가격등 가격통제정책과 육류 유통방식의 전근대성 등으로 가공용 원료육으로의 사용을 제약하고 있다. 또한 고가의 가공제품을 소비하기 위해선 국민 소득수준이 더욱 높아져야 하므로 경제발전 추세에 따라 가공업 성장도 좌우된다.

최근 豚肉가공에는 정부에서 상당한 지원을 해줄 것으로 알려지고 있는데 유독 닭고기는 가격이 폭락, 수매비축을 통해 가공이용이 가능한데도 외면하고 있다.

국내부존자원 활용면에서 돼지고기, 닭고기 가공 동시 지원해야

국내부존자원 활용이라는 점에서 돼지고기와 닭고기는 동시에 지원해야 한다. 또한 최근에 산란계 사육 양제가를 위해 계란 비축을 목적으로 시설자금을 지원한다고하나 신선란은 여름에 7일, 지하실 같은 곳에서는 20일도 저장 못한다. 따라서 신선란 비축보다는 냉동난역으로 일차가공해 공급하는 것이 바람직하다. 계란 수입이 문제가 됐을때 식품가공업계에서는 사시사철 평준화된 가격으로 계란을 공급받기를 원하고 있었다.

국내 육류가격 비교

내 용		1978	현재	생산비
육류가 (원/kg)	브로일러	630	370	520
	노 계	400	200	300
	돈 육	1,100	400~500	750
정육가 (원/kg)	브로일러	1,400	800	1,150
	노 계	900	450	680
	돈 육	2,200	800~1000	1,500

우리나라 육가공업은 과도기에 접어들고 있다. 재산성 악화등의 이유로 비판할 필요가 없으며 오히려 전화위부의 기회로 발전시켜야 한다. 또 양계업도 대규모화 돼 생산자들도 협조체계가 이루어져야 할 것이다. 채란양계는 노계처리 문제가 해결되지 않는한 발전이 어렵다. 노계육은 표에서 보는 바와 같이 가공제품생산에 매우 유리하다. 그러나 우리나라에는 생산자와 가공업자 사이의 중간처리과정(도계) 이라든가 가공제품 공급에 따른 「콜드 체인 시스템」이 전혀 갖춰지지 않고 있다. 바로 이부분의 기본적인 유통체계를 정부에서 투자 지원해야 할 것이다. 산란계 노계가 중간처리 과정을 거쳐 가공업자에게 넘겨지지 않는한 발전은 어렵다. 또한 생산지에 산재해 있는 생체수집에 문제가 있지 않겠느냐고 하겠지만 이점은 우리나라 양계산업이 지역적으로 집중돼 있기 때문에 경기지방만이라도 도계장이 설치되면 가공이용을 위한 수집처리에는 별문제가 없다.



△노계육으로 부터 가공 전시된 시식제품 가운데 치킨버-거가 보인다.

노계육은 가공제품 생산에 매우 유리

돼지고기 가공은 살코기만 이용되는 단점이 있지만 닭고기는 타축산물과 50대 50으로 중화시켜 혼합육으로 가공하면 닭고기가 차지하는 비중이 클 것이다. 닭고기 가공에 문제가 되는 것은 뼈를 추려내는 작업으로서 이것은 노임의 과다투입으로 생산비를 높이는 요인이 되기 때문이다. 그러나 발골기에 의한 대량가공으로(외국의 경우 완전히 으깨다) 해결할 수가 있다. 또한 발골기의 사용으로 조직이 너무 연하게(soft) 되는 것도 문제가 되는데 이것은 식물성 단백질을 활용 30~50%의 첨가하면 조직의 향상, 보수성의 증진, 유회성의 증진 등으로 생산비를 절감 할 수 있다.

따라서 노계육은 가공생산에 매우 유리하기 때문에 생산단가를 낮춰 소비저변 확대를 해야한다. 우리나라에서 제육은 전혀 가공이용된 일은 없지만 일반소비에만 의존치 않고 단체급식(규격이 일정한 제품을 대량소비로 유도)으로 이용될 수 있기 때문에 식품 및 육가공업체가 발전하려면 제품을 다변화하여 총합기업으로 발전시켜야 한다.

다각적인 소비자 홍보로 새로운 소비를 창출해야

또 소비자가 제품을 정확하게 인식할 수 있도록 성분 규격 등의 내용이 담긴 상표를 부착하여 제품을 소개 하므로써 새로운 소비를 창출해야 할 것이다.

세계적인 물가상승의 추세로 외국에서도 햄버거에서 포크(Pork)버거로 또 닭고기냄새를 제거한 치킨버거(Chicken Bugger)등이 많이 소개되고 있다.

이어서 한국원종농원의 이찬모상무로부터 「일본의 닭고기 가공이용 현황」에 대한 발표가 있는 후 시제품 전시장으로 향해 시식회를 가졌다. 참석자들은 제품의 맛에 감탄하며 찬사를 아끼지 않았다.

또 가공업관계자들은 시식을 하면서 이박

사를 찾아 계속 질문공세를 펴며 관심을 표명했다. 특히 회중은 Intermediate Moisture Chicken Meat(건조계육)를 시식하면서 술안주감으로 일품이라고 아낌없는 찬사를 보냈다.

노계육 가공제품에 무한한 가능성 제시

이날 소개된 제품은 노계를 주로 이용하여 가공한 제품으로 앞으로의 무한한 가능성을

제시하였다.

소개된 제품은 다음과 같다.

- Chicken Bugger(식물성 단백질 자연색 소 첨가)
- Chicken Stick, Nuggets(냉동제품)
- Chicken Frankfurter, Cocktail Frank
- Chicken Salami(주로 다리고기 이용)
- Chicken Loaf
- Dried Chicken Meat(건조육)

렉스토끼 분양, 시육 지도

○렉스는 고급 모피용종 토끼

가격	성토	140,000 원
	육성토(한쌍 4개월령)	80,000 원
	자토(50일령)	50,000 원

두남 렉스농장 (대표: 전남렬)

경기도 수원시 상광교동 76-3

☎ (수원) 5-7339