

現場에서

위생적인 닭고기만을 공급할

대형도계장 호남 브로일러 를 찾아

〈취재부〉

여름철 닭고기 성수기를 앞두고 국내최대의 처리능력을 갖춘 위생적인 닭고기 공급을 위한 현대식 도계장이 전북 이리시 부송동에 세워져 육계유통의 새로운 장이 열리고 있다.

지난 3월초 서울지역 생계 유통단속 이후 전국적으로 육계출하가격이 하락하고 설상가상으로 일부 도계장의 비위생적인 도계처리로 소비자에게는 불신감마저 주는 등 양계산업의 안정적 발전과 국민식생활 차원에서 많은 문제점을 안고 있는 시점에서, 상품성이 높은 위생적인 닭고기를 공급하는 현대식시설의 도계장이 건립된다는 것은 매우 뜻있는 일이다.

본지는 지난 5월 18일 시험가동을 성공적으로 마치고 이달(6월)초 양산체제에 돌입하기 위해 마지막 손질에 여념이 없

는 (株) 湖南農畜(호남부로이러)을 찾았다.

10억 여원 들인 초현대식 완전자동 시설

호남농축(대표 정병천)은 전북 이리시 부송동 산83-1의3천평의 대지(건평 4백75평) 위에 10억여원(IBRD차관 3억원 포함)을 들여 미국농무성(USDA)공인품인 네덜란드 STORK사의 최신식 완전자동도계시설을 도입, 지난 1월부터 시설공사에 들어가 4월 말에 완공, 시험가동에 성공함으로써 국내 최대의 도계시설을 갖추게 된 것이다.

1일 1만5천수~3만수를 처리할 수 있는 초현대식 도계시설로 방혈, 탈모, 내장적출, 포장 등 거의 모든 공정이 자동으로 처리되며, 선진국에서

유통되는 닭고기에 전혀 손색이 없는 위생적이고 상품성이 우수한 닭고기를 생산해 냈을 뿐만, 소비자에게 전달되는 유통과정에서 개입, 유통체제를 냉장화하여 소비자가 믿고 찾을 수 있는 신선하고 위생적인 닭고기를 공급할 예정이다.

물소비 시간당 30톤

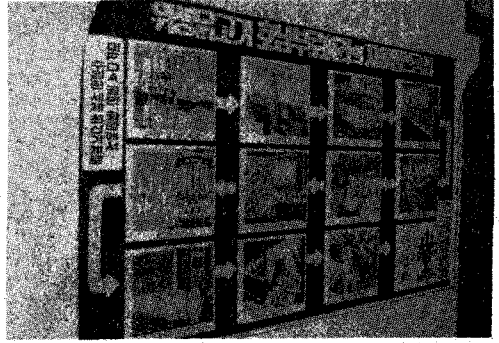
안정된 상태에서 닭을 잡기 위해 방혈 전에 340볼트의 전기실신기를 사용하며 탕적기는 컴퓨터 지시에 의해 항상 59~61℃를 유지해 준다. 탈모기는 잔털까지도 깨끗이 제거할 수 있는 디스크형 탈모기를 사용하며, 향문 절개개방기와 내장적출기는 자동적으로 작동되어 허파부위까지 깨끗이 제거한다.

갈비부위에 밀착된 허파 등의



△정병천 사장

▷ 위해 제작된 생산공정그림 소비자에게 우수제품을 선전키



장기 일부를 매끈하게 제거키 위한 흡입기는 내부 장기를 완전히 분리시키므로 상품화되었을 때 부패를 방지할 수 있다.

이 공정중 세척을 위해 소요되는 물소비는 시간당 30톤으로 물소비에 비례해 좋은 상품을 생산해 낼 수 있다.

이밖에 항상 1~3℃를 유지하는 냉장조를 일정시간 거치므로 도계품 온도가 냉장상태로 완전히 내려가 상품화되었을 때 변질 또는 부패의 위험을 제거하게 된다. 냉장조에서 꺼내진 닭은 수분제거를 위해 일정시간 콘베이어에서 계류되어 자동포장기를 통해 상표가 붙은 포장지에 중량별로 포장되어 상품화가 된다.

충분한 물을 사용하기 위해 지하수 6군데를 개발, 용수(用水)시설 250톤에 110톤의

저수탱크를 확보하고 500톤의 폐수처리시설을 설치하고 있으며, 44평의 냉장고와 냉동고는 각 방별로 -40℃, -20℃, ±2℃ 등 3개의 방으로 되어있다.

앞으로 대량수송, 처리를 위해 트럭스케일의 10톤 계량기 시설도 갖추고 있다.

소비자에게 인정받는 도계품만 생산

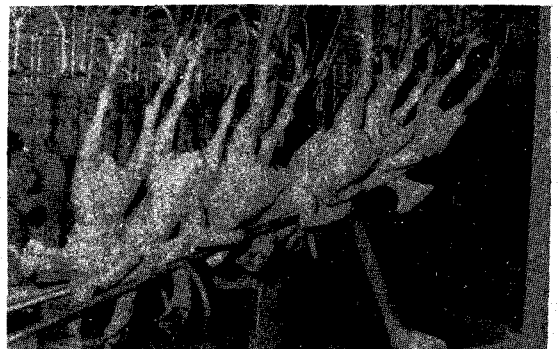
정병천사장은 이리금속 공장을 경영중 지난 81년 우연한 기회에 양계업을 경영하는 친구로부터 현대식 도계장의 필요성을 듣고 우리나라의 양계산업 발전을 위해서는 누가 해도 꼭 해야만 하는 필요사업임을 깨닫고 81년 10월 허가를 받아 82년 4월 건물기공식을 거행해 오늘에 이르렀다. 그동안 주변 주민의 반대와 전주, 군산, 이리

지역 닭상인들의 심한 방해에도 불구하고 네덜란드, 덴마크, 일본 등지의 선진시설을 돌아보는 가운데 확신을 갖고 심혈을 기울여 국민보건차원에서 꼭 해야만 한다는 일념으로 완공을 보게 된 것이다.

좋은 도계품을 생산하는 것뿐만 아니라 제품이 소비자에게 잘 전달되어 높은 호응도를 받아야만 도계유통이 정착할 수 있을 것이라고 강조하는 정사장은 앞으로의 도계품유통계획을 묻는 기자에게 「금년은 정착하는 해로 잡아 무엇보다도 소비자가 원하는 닭고기를 생산하는데 주력하고, 생산된 제품의 성실거래를 위한 전자저울과, 위생적이고 신선한 계육 판매가 가능한 냉장고를 비치한 대리점을 통해 도내 전주, 이리, 군산, 남원, 정주 등 5개 시



△진기실신기를 통과한 닭 (안정상태에서 방울)



△목을 절단 (깨끗이 털모된 닭이 보인다)

▷항문질개 개방기
(좌) 와 자동 내장적
출기(중) 충분한 물
사용(우)으로 위생
적인 닭을 생산하고
있다.



를 위주로 판매할 계획」이라고 밝히며, 「내가 열심히 하고 소비자가 믿는다면 틀림없이 성공할 것」이라고 강조한다.

소비자 공장견학 실시

또 우수한 제품의 홍보를 위해 공장시설을 개방, 소비자단체, 부녀그룹 등 여성단체를 공장으로 초빙해 공장견학을 시키고, 닭고기 요리강습을 실시해 주부들에게 도제된 닭고기의 우수성을 올바르게 알리며 위생적으로 처리되는 과정과 타

육류보다 상대적으로 값싼 동물성단백질임을 재인식시켜 소비인구의 저변확대를 꾀해 양계산업발전에 이바지하고 사업을 성공적으로 이끌 예정이다.

호남부로이라는 주변 양계단지 와 년중 수매계약을 체결해 계약생산을 실시함과 점차 사료공장과 부화장의 협조를 받아 계열화생산체제를 유도할 예정이다. 정사장은 「각 도에 대규모 현대식도계장이 건립되어 소비자가 위생적인 닭고기를 많이 소비해 국민보건향상과 양

계산업 안정이 조속히 이루어지길 바란다」고 밝히며, 도계산업 선진화의 강한 의지를 나타냈다.

현재 일부도계장에서 밤을 세워가며 털만 뽑아 시장 소매점에 납품하는 위탁도계 시스템에서 탈피, 소비자로부터 널리 호응받는 방향으로 닭고기 소비구조가 개선되고, 또 앞으로 호남브로일러와 같은 제 2, 제 3의 현대식 대단위 도계장시설이 건립되어 육계산업이 안정화되어 갈 것을 기대해 본다.
(남두희)

양계 선진시설 시찰 희망자 신청접수

본회는 선진양계시설을 다음과 같이 시찰코자 하니 희망자는 협회에 신청하여 주시기 바랍니다.

일시 : 83. 6. 23(목)~24(금) (1박 2일)

출발 : 6월 23일 오후 1시 본협회

행선지 : 전북 고창양계농장, 이리 호남농축도계장, 유성온천

신청마감 : 83. 6. 15(수)까지 회비납부

회비 : 1인당 4만원정도 (추후 정산함)

※ 6월 육계 분과위원회는 본 시찰로 가름합니다.