

## 계육가공의 새 장을 열다

— 금산 대정식품을 찾아서 —

양계산업은 현재 큰 위기를 맞고 있다. 사료값은 인상되고 생산물량은 늘어만 가는 가운데 소비는 활로를 찾지 못하고 있다. 그중에서도 브로일러 가격은 작년 10월에 사상 최저가격을 형성하는 등 최악의 상태에서 허덕이고 있다.

이러한 원인 중에는 유통문제가 매우 큰 것으로 지적되고 있는 바, 이의 해결을 위해서 완전 위생처리 시설을 갖춘 초현대식 도계장 설립이 계속 요청되어 왔다.

본지는 초현대식 위생시설을 갖추는 것과 동시에 국내 최초로 계육가공시스템을 도입하여 작년 12월 18일 출범한 대정식품을 찾아 보았다.



△ 이영정 사장

### 총공사비 21억, 컴퓨터시스템 갖춰

충남 금산군 추부면 자부리 1,500평(건평 640평)의 대지위에 총 공사비 21억원(기계설비 5억 5천, 진입로 확장공사비 포함)을 들여 세워진 대정식품 공장은 네덜란드의 STORK 사로부터 초현대식 자동도계시설을 도입하는 한편, KOPPENS 사로부터 국내 최초로 계육가공시설을 도입, 컴퓨터시스템에 의해 제품을 생산해내고 있으며, 스웨덴의 PALMIA 사로부터 가공시설을 추가로 들여와 현재 설비중에 있다.

도계능력은 시간당 4,000수에 달하며 full 가동 하면 1일 6만수까지 도계가 가능하다.

도계시 콘베이어를 지나는 동안 중량별, 용도별로 통닭제품 3가지, 부분육 2가지, 가공육 등으로 구분하여 처리한다. 물은 지하수를 개발하여 1일 600톤 사용이 가능하며 이에 준하는 폐수처리 시설을 갖춰 놓고 있다.

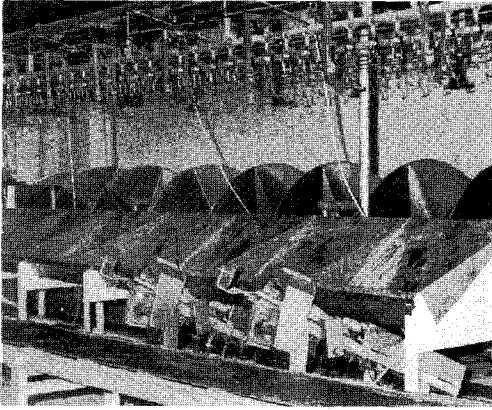
### 도계 라인

#### ● 방 혈

닭을 샤클(shackle)에 매달음과 동시에 콘베이어가 작동을 시작한다. 거꾸로 매달린 닭들은 곧 전기충격기에 의해 실신되는데, 바로 뒤에 킬러(Killer)가 기다리고 있다. 이로써 방혈이 시작되며 방혈탱크(bleeding tank)를 거치는 동안 심장의 박동도 멈추게 된다.

#### ● 탈 모

방혈이 끝난 닭들은 먼저 56~57℃ 정도의 더운 물에 탕침된(scalded) 후에 탈모기로 이동한다. 탈모는 증기압 탈모기에 의해 행해지며, 필요시 2차탈모도 가능하다.



▷ 자동 스크류냉각기

● 내장 적출

탈모 후 기도제 거기(head and trachea puller)로 기도, 기관 및 머리를 제거하고 내장적출에 들어간다. 이 때는 내장적출기(gizzard harvester)를 사용한다.

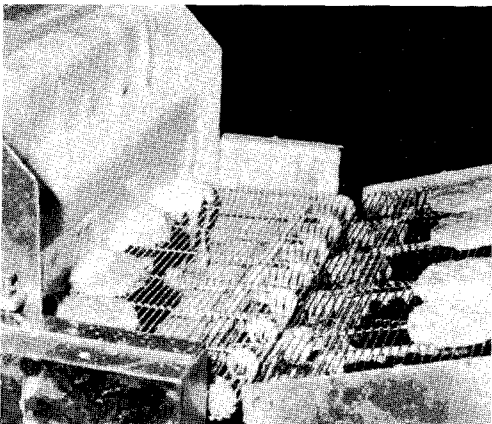
계속하여 다음 코스로 이동하면서 진공호흡기에 의해 허파가 제거된다.

● 냉 각

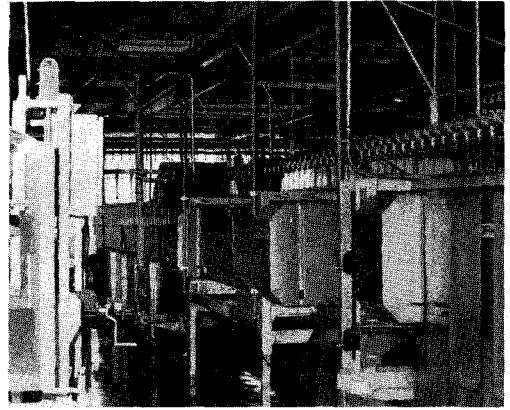
도계품의 질을 유지하는데 있어 빼놓을 수 없는 과정이다. 세척기(washer)에 의해 내외부가 깨끗해진 닭들은 자동 스크류냉각기(screw chiller)를 통과하면서 0~5℃로 낮아져 상당기간 보존이 가능하고 높은 선도를 유지하게 된다.

● 중량 선별

다리절단기(leg cutter)에 의해 다리가 잘린 닭들은 컴퓨터시스템을 통하여 중량별로 선별된다. 여기서 포장될 것은 포장되고, 부분육 또는 가공육으로 구분되어 다음 공정으로 연결된다.



▷ 반죽이 되어 나가고 있다



▷ 스토크사에서 도입된 도계시설

● 컴퓨터 시스템

모든 생산라인을 조정하는 능력을 가지고 있다. 도계된 닭을 콘트롤하여 일정한 장소에 도착하도록 지시하기도 하며, 자동감지체제로 중량과 수량을 체크하여 프린트화 되도록 한다. 현재 중량별로 12가지 구분이 가능하다.

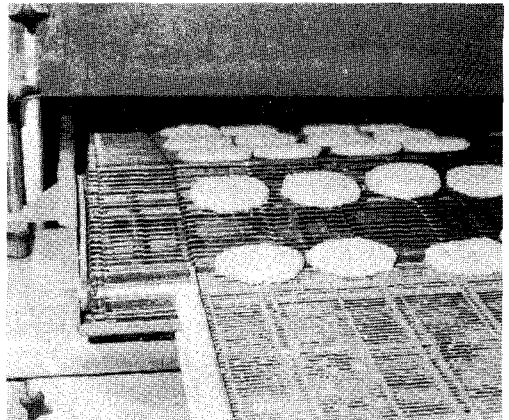
가공 라인

도계가 끝난 닭중 가공용은 가공공정을 위한 준비작업으로서 발골을 하고 믹서로 갈은 후 반죽을 해 놓는다.

이후 가공제품에 따라 다음과 같은 공정을 거치게 된다.

● 구형 과정(forming machine)

생산해 내고자 하는 제품의 형태를 갖추는 과정으로서 고로케, 미트볼 등 다양하다.



▷ 빵가루가 묻혀진 고로케



● 반죽과정 (battering machine)

forming machine을 통과한 후 거치게 되는 과정으로서 모양을 갖춘 위에다가 반죽을 씌운다.

● 빵가루 묻힘 (breeding machine)

반죽이 된 계육에 빵가루를 입히는 과정으로서 튀김 후의 색깔과 맛을 좋게 한다.

● 튀김 (fryer)

계육가공의 끝단계로서 적당한 온도유지와 적당량의 기름공급이 제품의 맛과 풍미에 큰 영향을 미친다.

**냉동 시설**

도계품의 선도유지, 장기보존에 필요불가결한 시설로서 0℃~5℃의 냉장실, -25℃의 냉동실, -45℃의 급속냉각실이 갖추어져 있다.

시설도입 위해 네덜란드, 스웨덴 방문

「대정식품과 같은 대형 도계시설 및 계육가공 시설은 양계인은 물론 소비자를 위해서 언젠가는 이루어야 할 것이었으며, 기업인이 앞장서야 한다는 일념에서 용기를 내어 시작하게 되었다」고 설립동기를 밝히는 이현정 사장.

그는 춘천에서 대정 염업사를 경영하다가 우연한 기회에 닭 소매업에 손을 대게 되었다고 한다. 영등포시장을 장악하면서 하이야트호텔, 농심라면 등에 납품을 시작, 대상(大商)으로 전환하였으며, 당시 처음으로 8조각 부분육 판매를 시작했다고 밝힌다.

이번의 초현대식 도입을 위해 81년 여름에 일본, 네덜란드, 스웨덴을 방문하기도 한 이현정 사장은 최신시설의 확충도 필요하지만 무엇보다

도 관리를 철저히 하는 것이 중요하다는 점을 강조한다.

농민과의 계약생산체제 정립 필요

1일 도계능력이 6만수에 달하고 있는데 이 엄청난 물량을 어떻게 확보할 것이냐는 질문에 이사장은 「현재로서는 어려운 문제이나 단계적으로 대상지역을 확대해 나가는 한편, 육계생산자와 계약생산체제를 형성해 나간다면 불가능한 것도 아니다」라고 말한다. 현재 농민의 인식 부족으로 계약생산이 되지 않고 있으나, 일본도 우리와 같은 실정에서 눈부신 발전을 해온 것을 볼 때 우리도 가능할 것이며, 첫시작을 누군가 나서서 해야 하는데 그가 바로 본인이 될 것이라며 강한 의지를 보인다.

가공시설이 완비된 대형 도계·육가공공장이 계속 설립될 경우 85년까지는 기업화된 도계유통이 가능할 것으로 예상되며, 이러한 초현대식 시설은 전국적으로 15개소 정도면 충분히 물량을 소화할 수 있을 것으로 보인다.

연내에 대규모 육가공공장 착공

현재 대정식품 금산공장에는 가공시스템 외에 2층에 통조림시스템을 구비하고 있고, 좀더 다양한 요리개발과 인스턴트식품 개발을 위해 요리개발과까지 두고 있다.

이렇게 좋은 제품을 생산하는데 그치는 것이 아니고 도계품의 원활한 수송을 위해 보냉차를 이용하고 있으며, 가맹점에는 반드시 냉장고를 설비하여 변질되는 일이 없도록 하고 있다. 또 계육가공품 포장기술을 개발 중이며, 판매망 확충을 위해 홍보사업을 추진하고 있다.

대정식품은 올해 안으로 현시설의 3배 규모의 계육가공 제2공장을 착공할 계획이다. 이공장이 완공되면 도계물량을 즉시 가공제품으로 전환시킴으로써 도계장을 살리는 효과도 얻을 수 있어 유통구조에 혁신을 가져올 수 있을 것으로 보인다.

많은 희생을 감수할 각오로 생산자 보호와 양계산업 발전을 위해 용단을 내린 이현정사장의 결연한 의지에 박수를 보내면서 큰 기대를 걸어 본다. <德>