



## 양계산물 가공이용 효율화로 안정 궤해야

송 인 상

(농개공 식품연구소연구원 농학박사)

### ● 머리말

우리나라의 양계산업은 70년대말을 고비로 점차 안정되어 가고 있으며, 양계산물의 소비량도 77년도를 기점으로 상당히 빠른 속도로 증가하고 있어 가장 전망이 밝은 축산업분야의 하나이다. 비록 도입사료의 의존도가 높다고는 하나 타축산업에 비해 초지문제 및 노동력 등을 고려할때 비교적 한국의 현실에 맞고, 또한 가장 값싸게 양질의 동물성 단백질과 영양분을 생산할 수 있는 점을 고려할때 양계업의 발전은 국가적 차원에서든 필요한 과제이다.

그러나 양계업은 타축산업에 비해 높은 증식력과 짧은 생산기간 때문에 단기간내에 양계산물 생산량의 급증 및 감소가 가능하고, 일반소비도 식생활구조 등 여러요인 때문에 연중 일정한 소비가 이루어지지 않고 있어 연도별로 또는 계절별로 심한 가격동락을 보여 양계업 발전의 가장 큰 저해요인으로

지적되고 있다.

앞으로 양계산물의 가격안정을 꾀하고 더 나아가서 양계업이 발전해 나가기 위하여는 종계의 개량, 사양기술의 과학화, 유통체계의 확립, 소비촉진, 가격정책 및 사육두수의 조절 등 정책적인 면까지를 포함하는 여러가지 요소들이 종합적으로 검토되어야 할것이나 이곳에서는 소비촉진을 기하기 위한 가공이용의 측면에서 그 대책을 기술코자 한다.

### ● 소비촉진 방향

#### 1) 양계산물의 품질향상

양계산물의 가격이 안정되기 위하여는 무엇보다도 지속적인 수요증가가 필요하며, 이와같은 수요증가는 공장에서 다량 이용하는 방안의 확립도 중요하다. 어느 경우든 소비의 주종은 가정에서의 소비이므로 이의 지속적인 소비증가를 위하여는 양계산물의 품질향상이 선결되어야 할것이다.

양계산물중 닭고기는 일반적으로 돼지고기나 쇠고기에 비해 불포화지방산 함량이 높아 지방변패가 되기 쉽고, 도계과정중 2차오염도가 높아 유통, 저장기간중 부패가 빨리 일어난다. 지난 10년간 도계품의 유통이 시도되었으나 아직 완전히 정착되지 못한데에는 생계를 선호하는 소비자의 인식에도 문제가 있었으나 특히 도계품의 낮은 품질때문에 소비자가 도계품을 기피하게 되었기때문인것 같다. 즉 비위생적으로 도계처리되고 비냉장상태로 유통되는 도계품은 유통초기단계에 이미 부패가 시작되었다고 볼 수 있고, 이와같은 닭고기를 구입한 소비자의 인식을 나쁘게 하여 구매의욕을 상실하게 했기때문인것 같다. 그러므로 신선하고 품질이 우수한 닭고기를 생산하기 위하여 방혈시 전격법(electrical stunning)의 사용, 닭을 도계후 곧 도체내부온도를 7℃ 이하로 낮춘후 얼음물 등을 이용하여 4~6시간내에 도체내부온도를 4℃ 혹은 그 이하로

낮추는 냉각의 철저화 등 도계공정의 과학화가 이루어져야 하겠다. 특히 신속한 냉각은 도계품 내외부의 온도를 낮추어 닭고기 저장중 주요 부패원인균인 저온성균의 생장을 억제하므로 유통기간을 연장해주는 선결과정이며 여름철에는 더욱 철저히 시행토록 하여야 할 것이다.

또한 계란에 있어서도 미국 등 선진외국에서는 계란의 크기뿐만 아니라 외부의 오염도 등을 고려한 등급제도가 널리 이용되고 있어 생산자도 좋은 품질의 계란을 생산하면 그만큼 이익이 돌아가도록 되어 있으나, 우리나라에는 아직 등급제도 없이 단지 중량을 기준으로 판매되고 있어 시장에서 많은 계란들이 오물이나 이물이 부착된채로 유통되어 계란의 구매의욕을 떨어뜨리고 있다. 앞으로는 생산된 계란은 대규모 계란처리장에 집합되어 수세, 선별, 등급화하고 생산일자를 표시하여 소비자가 맘놓고 깨끗하고 신선한 계란을 구입할 수 있도록 하여야 할 것이다.

## 2) 제품의 다양화

지금까지 닭고기는 한마리를 전부 구입하여 이용해 왔으나 앞으로의 지속적인 소비증가를 위하여는 소비자의 기호도 및 핵가족화를 고려하여 절단육이나 발골육을 생산하는 등 제품의 다양화를 꾀해야 할 것이다. 미국의 경우 지난 10년간 적육의

소비는 감소하였는데 반하여, 가금육의 소비는 13%에서 26%로 증가하였고 전세계적으로도 가금육의 소비증가가 적육의 소비증가를 웃도는 것으로 보아 우리나라도 가금육의 소비가 증가될 것으로 보여 이의 촉매제로 제품의 다양화가 시급하다 하겠다. 특히 닭고기는 단위개체가 작고 단순하여 절단방법 및 발골방법의 확립, 통일이 간단할 것으로 판단된다. 이미 몇몇 슈퍼마켓에서 분할절단육 및 발골육의 판매가 시행되고 있는데 이를 전국적으로 확대 실시하고 유통, 포장규격도 설정한다면 계육소비촉진에 많은 도움이 될 것이다.

식탁용 계란제품의 다양화는 미국의 경우 할란후 살균하여 카톤백에 포장한 전란액, 난황액, 난백액제품 등이 있는데 한국의 경우 이와같은 제품의 시판은 빠를 것이나 포장의 다양화를 위하여 포장개수를 달리하거나 수직으로 세울수 있는 포장방법을 시도할수 있을 것이다.

## 3) 가공육의 제고

닭고기는 맛이 담백하고 영양학적으로도 아주 우수하나 우리나라에서는 튀김닭용 이외에는 가공육으로 거의 이용되고 있지 못하다. 그러나 안정적으로 소비가 촉진되기 위하여는 닭고기를 이용한 제품이 많이 선보여야 할 것이다. 한 예로 세계 유수의 즉석식품 햄버거업체인 "맥도널드"사에서는 닭고기만

을 이용하여 만든 햄버거를 생산, 시판하고 있는데 매주 200만수 이상의 브로일러를 소비하고 있다고 한다. 이외에도 미국의 경우 닭고기만을 이용한 햄, 소시지류가 생산 시판되고 있고, 닭고기의 영양적인 면과 가격면의 유리성으로 보아 금후 닭고기 이용제품의 소비가 증가 될것으로 전망되고 있다.

우리나라의 경우 닭고기를 이용한 제품의 생산이 아직 초기 단계에 있으나 앞으로 닭고기를 이용한 제품을 생산, 소비함으로써 직접적인 소비촉진효과뿐만 아니라 일반소비자의 닭고기에 대한 인식도를 높일수 있는 효과도 기대할수 있을 것이다.

아직 계란을 이용한 가공품은 거의 생산되고 있지못하나 난분, 액란 및 동결란 등 계란 가공품은 과일생산지 비축의 효과를 거둘수 있어 난가안정에 크게 기여할수 있을 것으로 기대된다.

## ● 맺음말

지금까지 양계산물의 가격안정을 꾀하기 위한 여러요인중 소비촉진을 기하기 위한 가공이용의 측면을 논하였다. 앞에서 얘기한 바와 같이 가격의 안정이란 어느 한분야의 해결로는 불가능하므로 항상 여러가지 요인을 동시에 검토해야 할 것이며, 가정에서의 조리 이용방안의 다양화와 국민의 계란