

G·P 센터 설치는 상품성 향상으로 소비촉진에 기여한다

— 미국 다이아몬드사 제임스 닐드 사장과 함께

김 용 화
〈월간양계 편집국〉

미국 다이아몬드사의 제임스닐드 사장은 G·P 센터 설치 여부를 타진키 위해 내한하여 본회 회의실에서 축산관계 정기간행물 기자들과 회견을 가졌다.

동사는 계란 G·P 시설, 케이지 자동급이 시설등을 생산하고 있으며 한국의 관련업계의 현황을 둘러보기 위하여 내한 하였다.

미국의 G·P 센터는 증가추세

동사는 현재 G·P기 제작으로 미국시장의 85%, 케이지 자동급이 제작으로 40%를 점유하며 지금까지 1천여대 이상을 공급했다고 했다.

케이지 보급에 있어 육성중에는 60%가 케이지 40%는 평사식이지만 성계는 98% 이상이 케이지 사육을 한다는 것이다. 계사의 구조도 50%가 계분제거 장치가 되어 있고 계란 생산량의 약 30%가 농장 In-Line System식에 의해 계사에서 G·P센터로 들어가 생산지에서 직접처리 된다는 것이다. 나머지 70%는 난좌에 넣어 다른 G·P센터로 운송 처리한다.

미국의 G·P 센터 전망은 95년까지 75% 정도가 In-Line System을 모두 갖춘 수준이 될 것으로 본다고 했다.



◀ 제임스 닐드 사장

계란을 아침식사로 애용하면서 소비 증가 추세

미국의 계란처리 순서를 보면 생산지→냉장실(생산지)→차량운송(냉장시설완비)→GP센터→저장(냉장)→판매점→냉장실(판매점12.8℃유지)→소비자 순으로 이루어진다.

미국은 계란의 위생상태나 등급기준을 농무성

에 의뢰하여 검사할 수도 있고 자체적으로 검사를 실시할 수도 있다.

소비추세에 있어서는 70~80년대에는 다소 감소를 보여 연간 1인당 1개 정도씩 감소를 보였다. 그러나 80년도를 지나서 조금씩 증가되고 있다한다. 이러한 원인은 계란이 아침식사로 적극 애용되기 때문으로 본다는 것이다.

이렇게 소비되는 계란의 85%가 G·P 센터를 거친 상품이라 했다. 나머지는 할란 과정을 거쳐 제과점 또는 식품제조 분야로 유통된다고 한다. 이렇게 볼때 미국의 G·P 센터 설치의 상품성을 증가시켜 전체적인 계란의 소비를 촉진시

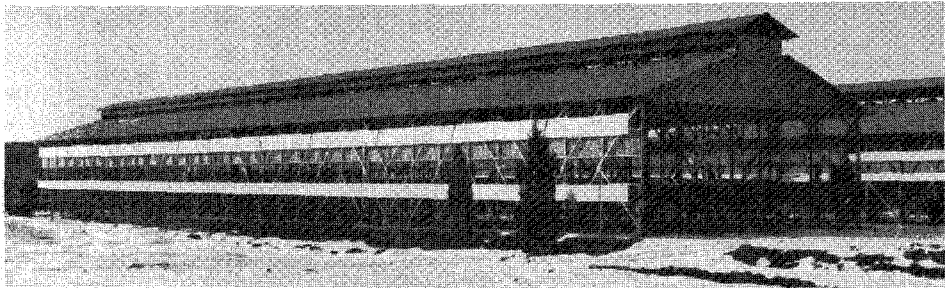
키고 있다.

미국도 60년대는 초창기로써 중간상인이 G·P 센터를 설치하여 운영했다고 한다.

제임스널드 사장의 말대로 지금 한국은 G·P 센터 설치의 초기 도입단계이며 발전하는 단계로 미국이 겪었던 어려운 중간기를 거치지 않고 급속도로 발전할 수 있다고 매우 긍정적인 전망을 했다.

앞으로 계란의 소비를 증가시키기 위해서는 G·P 센터를 확대하여 위생적인 계란생산으로 시장성을 강조했다. ■

윈치카텐으로 호흡기병 예방과 사료절감을



※ 산란계는 실내온도 1℃ 낮아지면 사료 1g 을 더 먹어요.
적정온도에서 10℃ 만 떨어져도 1 만수가 800 여만원 을 낭비합니다.



다나축산기계

전화 (02) 353-4645, 4646, 4647

※ 휴일, 밤중에도 녹음전화로 주문 가능.