

닭고기 즉석식품의 전망

- 루이스·웨슬리박사를 통해서 -

김 미 옥

(본지 편집부)

상품성이 높은 올바른 닭튀김 강습회를 위해 미국인 강사 루이스·웨슬리(Lewis Wesley) 박사가 내한하여 미국 브로일러 산업과 닭고기 즉석식품에 관한 발표를 하였다. 이에 관해 좀더 알아보하고자 7월24일(목) 미국문화원 회의실에서 미사료곡물협회 계경성부장의 통역으로 인터뷰를 가졌다.

루이스·웨슬리(Lewis Wesley) 박사는 버지니아(Virginia)주립대 교수이며 연구·지도·강의를 골고루 담당하고 있다.

30여년간 양계분야에서 일하고 있으며 식품가공중에서도 닭고기가공에 치중하고 있다.

■ 미국에서의 즉석식품 중에서 닭고기를 이용한 즉석식품이 차지하는 비율은 얼마나 되며, 즉석식품으로서의 중요성은?

웨슬리 : 전체 즉석식품 중에서 약3.3%를 차지하고 있다. 닭고기수요는 급격히 증가하였으며 앞으로도 계속 증가할 것으로 보지만 증가율이 과거보다는 둔화될 것으로 본다.

즉석식품으로서 닭고기의 중요성은 영양, 경제성, 편의성이며 이러한 특성으로 인해 급속도로 증가되었다.

■ 즉석식품의 초기단계에서부터 지금까지의 발전 과정은?

웨슬리 : 닭고기 즉석식품은 1974년 부터 시작되었다.

초기단계에는 닭고기를 기존의 쇠고기·돼지고기 제품에 혼합하여 육가공품에 사용하기 시작하여 치킨패티(닭고기를 갈아서 양념을 한후 납작하게 반죽한 것으로 햄버거에 들어있는 햄등을 일컫는다)를 생산하기에 이르렀다. 그후 육가공품의 원료로 사용하는 것 뿐만이 아니라 닭고기 가공을 Chick-fill-A 회사가 닭 가슴살 샌드위치를 개발, 판매함으로써 즉석식품으로 본격적인 발전을 보게 되었다.

닭고기에다가 반죽을 입히고 빵가루를 묻힌 제품인 nuggets와 가슴살 등을 이용한 스테이크를 포함한 닭고기 즉석식품의 판매량은 현재 닭고기 소비량의 25%까지 도달하고 있다.

■ 즉석식품으로 급성장할 수 있었던 주요 요인은 영양, 경제성, 편의성이라고 했는데 앞으로의 전망은 어떻게 보고 있는지?

웨슬리 : 미국에서의 닭고기 즉석식품은 매년 약 5%의 증가 추세를 보였다.

지금까지의 증가 추세와 앞에서 말한 닭고기의 특성때문에 판매량은 계속 증가 될 것으로 본다.

최근에 개발된 닭 등부위살 제품은 그 인기가 높아 주문이 밀린 관계로 신규거래선의 주문을 못받고 있는 실정이다. 이와 같은 부위별 가공제

품의 수요팽창으로 도계처리공장을 갖추고 있는 계열화된 기업육계농장들은 남아도는 어두운(붉은) 부위살의 시장을 개발하고자 노력하고 있다.

앞서가는 가공업자들은 자체 컴퓨터를 설치하고 전문요원을 배치함으로써 향상되는 효율과 발전하는 기술에 뒤떨어지지 않고자 노력하고 있다. 최근에 가공업자들이 가장 관심을 갖고있는 분야는 혼합가공제품의 생산으로서 nuggets를 흰부위와 어두운부위 살을 각각 60 : 40으로 혼합하여 생산하고자 노력을 하고 있다. 이런 개발연구로 인해 닭고기 즉석식품은 계속해서 증가 할 것으로 본다.

■ 우리나라에서 즉석식품은 아직 정착되지 못하고 도입단계에 있다고 보는데 이런 과정에서 우리나라의 닭고기 즉석식품을 확대 보급시키기 위해서 해야 할 중요한 일은 무엇인가?

웨슬리 : 양계산업을 대표하는 대한양계 협회에서 자조금을 확보해서 조직적인 홍보활동을 하는 것이 필요하며 꾸준한 닭고기식품을 개발해야 한다.

도계장시설, 제품의 등급기준을 설정해야 하는데 이런것은 식품가공학·수의학전공자가 협력하여 소비자가 바라는 현실에 맞춰서 적용할 수 있는 기준을 설정함이 좋지 않겠는가.

한국의 기성세대들은 주로 습식을 즐기고 어린세대 일수록 건식을 선호한다는 말을 들었는데 이럴때는 어린세대인 청소년계층에 초점을 두어 건식 종류의 개발과 함께 홍보를 함이 좋겠다.

이미 굳어진 기성세대의 입맛은 그대로 유지하도록 하고 즉석식품을 이용한 건식제품을 젊은 세대에게 적극 소개해야 한다.

■ 끝으로 닭고기의 품질관리는 왜 해야 하나?



질문에 답변하는 웨슬리박사

웨슬리 : 품질관리의 정의는 바람직한 품질과 실제품질을 체계적이고 조직적으로 비교하는 것이다. 이와 같은 가공업자의 체계적인 노력에 의해서 고객이 유지되고 매출이 신장되는 것이다. 품질관리를 하지 않는다면 소비자로부터 점차 외면당하게 되어 판매가 줄어들게 한다. 품질관리는 비용이 드는 것이 아니고 이익을 가져오게 하는 수단이다.

닭고기의 품질은 직접 또는 간접적으로 품질에 영향을 주는 요인들을 주의깊게 관리하지 않고는 유지하기 어렵다. 따라서 닭고기는 물리적, 화학적, 위생적 측면에서 품질합격수준인지 여부를 검사해야 한다.

■ 그동안 수고 많으셨습니다.

웨슬리 : 감사합니다.

인내는 곧 자신과의 싸움이다