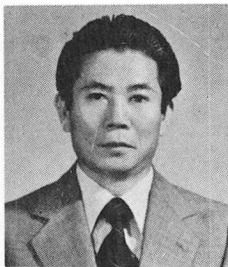


“육가공산업부문”



박 형 기
(전북대학교 교수)

오늘 날 우리나라는 경제적 성장에 따른 식생활 수준의 향상으로 점차 식품의 다양화와 고급화가 되는 경향을 나타내고 있어, 보다 양질의 식육과 고급화된 육제품의 수급이 불가피한 현실로 되었다.

특히 88 세계인들의 대축제 뒤에 다가올 1990년대에는 그 도가 더욱 심화될 것은 확실하다.

따라서 오랜 옛날부터 오늘에 이르기 까지 식육의 중요한 공급원으로써 우리 인간의 보건향상에 크게 이바지 하고 있는 돈육의 생산과 가공이용은 대단히 중요한 과제라고 생각된다. 앞으로 최고급 동물성 단백질인 돈육 및 육제품의 생산과 이용을 과학화하여 이 나라의 양돈업과 식육가공산업을 더욱 발전시켜 이에 부응해야 할 것이다. 또한 이를 위한 여러가지 대책이 강구되어야 한다고 본다.

●돈육 및 돈육제품의 가치와 인식

돈육은 인간의 생리 및 영양적인 측면에서 가치가 높다. 돼지는 단위(單位) 동물로서 돈육의 단백질중 아미노산 조성비율이 생리적으로 사람의 몸성분과 가까워 인간의 체내 흡수가 높아 이용가치가 높은 것으로 증명됐다. 예로써 돼지의 피부로 화상을 입은 사람의 피부대용으로 이식한다든가 심장이식으로 많은 인간의 생명을 구하고 있다.

현대식품에서 가장 중요시 되고 있는 단백질의 질 또한 우수하여 외부로부터 반드시 섭취하여야만 하는 필수(必須)아미노산이 골고루 들어 있다. 임신부와 수유기(授乳期)에 있는 부인은 물론, 어린이나 사춘기 청소년(12~15세)들에게 절대적으로 보다 많이(1일 85g)필요한 것이 단백질과 철분이다. 그것은 태아의 조직이나 몸을 지탱하고 모유를 생산

하는데 필요하다. 그리고 비타민 B군이 애들의 성장촉진과 신경계통의 건강을 유지하기 위해 절대 필요하다. 이것들은 집중력, 기억력, 정신의 안정을 기할 수 있어 공부하는 수험생들에게는 절대 필요하며, 현대인은 여러가지 다양한 식생활로 인해 고단백식품의 섭취로 특히 비타민 B₆(Pyridoxine)를 여분으로 많이 섭취하지 않으면 안된다. 피리독신(Vit B₆)은 항체 적혈구를 만드는데불가피 할 뿐만 아니라 노화를 방지하는 핵산의 합성을 촉진한다.

이 같은 영양분은 식육에서보다 많이 보급되어지나, 특히 돼지고기는 쇠고기보다도 소화흡수가 좋고 인체를 형성하는 단백질로서 육류중에서 생물가(生物價)가 제일높아 이용효율이 가장 좋으며, 비타민 B군(群)도 쇠고기보다 풍부하다. 1985년도 주요국의 돈육 및 돈육제품 소비량은 대만이 37.4kg 덴마크 53.5kg 서독과 동독이 51.7kg과 57.7kg, 우리와 교역이 증대될 헝가리가 65.8kg로 우리가 소비하는 돈육보다(8.4kg) 4.5배~7.8배 이상을 소비한다. 그 중 육제품이 60~70%를 차지하고

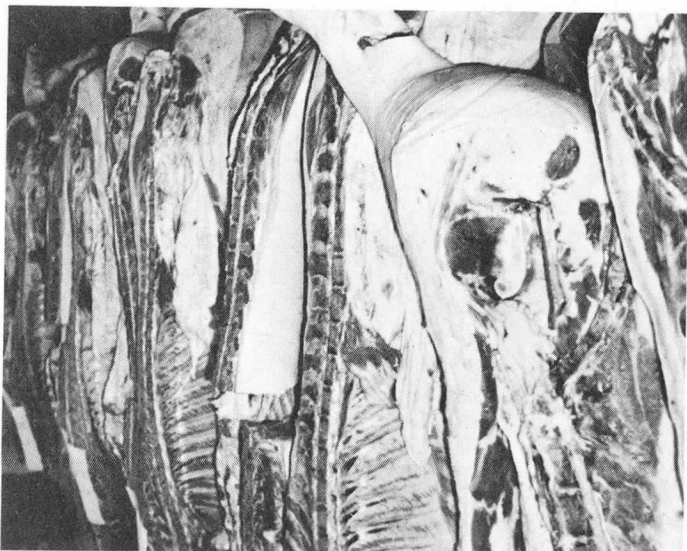
있는 것을 감안할때 돈육의 소비증가는 필연적인 것으로 본다. 다만 소비자들이 돈육과 육가공품에 대한 진가를 올바르게 인식하고 사용할 수 있도록 계도(계몽)하는 것이 중요하다고 본다.

독일이 전후 잿더미 속에서 라인강의 기적을 이룩할 수 있었던 근본원인은 먼 선조때부터 돼지고기와 그의 제품을 많이 이용해 왔기 때문에 도처에서 건강하게 일할 수 있는 정신력과 체력을 키워 온 때문이라고 생각된다.

●식육 및 가공원료육으로써의 돈육

돈육이 생리적인 면에서나, 영양적인 면에서 우리인간에게 바람직한 것이나, 인간의 생활은 사람의 건강을 지탱한다는 면과 사람의 기호를 만족시킨다는 면과의 양면을 갖고 있다고 본다.

나는 학생들에게나 모든 사람들에게 돼지고기 이용을 적극 권장하고 있으며, 어느 육류보다도 즐겨먹는 편이다. 그러나 어떤때는 돼지고기를 잘 구워놓고서도 한점도 들지 못



돼지고기는 쇠고기보다 소화흡수가 좋고 인체를 형성하는 단백질로써 육류중에서 생물가가 제일 높아 이용효율이 가장 좋으며, 비타민B군도 쇠고기 보다 풍부하다.

할때가 가끔 있다.

그것은 돼지고기중 슷늬의 웅취때문인 것이다. 제아무리 좋은 고기라 하더라도 이 냄새가 있는 한 기호식품은 될 수 없다는 것을 양돈가나 돈육생산업자는 명심해야 할 것이다. 웅취를 없애지 않는한 90년대에는 돈육의 소비증가는 둔화 할 것이며, 웅취를 없애고 돈육특유의 풍미를 살릴수 있을 때 돈육의 소비는 배가 될 것으로 본다.

혹자는 웅취는 향신료에 의해서 감출 수 있으므로 그리 큰 문제가 아니라고 하겠으나 생육 또는 가공육제품에 제 아무리 향신료를 잘 배합하여 사용할지라도 웅취는 제거할 수 없을 뿐만 아니라, 오히려 돈육 특유의 미미(美味)마저 잃어버리게 된다. 웅취는 돈육 및 돈육제품 소비확대에 암적 존재가 되므로 조기거세를 하여 양질의 풍미로운 돈육을 생산, 이를 가공육으로 이용되도록 해야 할 것이다. 고래(古來)로 돼지가 최고의 육축(肉畜)으로써 돼지고기를 많이 소비하고 있는 중국에서는 암놈까지 거세를 하여 비육한다고 한다.

거세를 하게되면 피하지방이 축적 되는 것을 염려하고 있으나, 고기의 참맛은 단백질에서 보다 지방 자체에 있다는 것을 알아야 한다. 피하지방이 축적됨에 따라 근육간지방도 축적되어 한층 풍미로운 돼지고기를 많이 생산 이용하게 된다. 우리가 제일 맛있게 이용하고 있는 삼겹살 분석에 의하면 지방이 35.1%~42.5%나 되지만 특등육으로서 제일 많이 상미(賞美)하며 즐겨 이용 소비하고 있다. 1975년 경까지만 해도 성인의 사망율이 가장높은 성인병 뇌졸중 등이 동물성 지방의 과다섭취로 인한 콜레스테롤(Cholesterol)의 섭취가 주 원인이라고 하여왔다. 그러나 현재는 이들의 원인이 소금의 과다섭취라는 것으로 널리 알

려지고 있는 사실이다. 오히려 1978년 12월 일본과학기술청에서 발표한 것으로는 육류등의 단백질 지방식품의 섭취량이 지나치게 적으면 고혈압이 되고 뇌졸중을 일으키기 쉬우며 양질의 단백·지방육 중심의 식생활로 바꾸는 것에 의해 고혈압·뇌졸중환자의 발생이 반감한다는 연구발표로 종래의 학설을 부인하고 있다. 물론 동물성 지방의 과잉섭취는 바람직한 것이 못되나 지방 중에는 필수지방산이 쇠고기보다 많아 동맥중의 콜레스테롤의 축적을 방지하는 효과와, 혈관에 탄력성을 주어 오히려 혈압을 낮추는 효과가 있음을 알아야 한다.

옛날부터 지금까지 행하여 지고 있는 것으로 분만이 아니라 가까운 임산부들에게 돼지고기와 특히 돼지비계를 삶아서 많이 먹으면 분만을 순조롭게 할 뿐만 아니라, 젖이 많이 나와 아기를 안전하게 그리고 건강하게 키울수 있다는 사실이 과학적으로 증명이 되었다. 특히 돼지고기는 각종 공해속에서 생활하는 현대 도시인은 물론, 공장에서나 농촌에서 중금속 및 먼지나 농약에 피해를 입는 근로자들에게는 제독효과가 대단히 크다. 따라서 90년대의 도시와 농촌의 중공업화로 공해가 가속화 되어지는 오늘과 내일을 살아가야 할 우리들의 성장과 건강증진을 위해서는 절대적으로 필요한 것이 돈육 및 돈육제품이며 이들을 상용해야 생리적으로 자신들의 건강을 지켜나갈 수 있다는 것을 재인식해야 되리라 본다.

●식육가공기구의 확대와 활용

우리나라는 1960년대에 식육가공 산업이 태동하여 적은 규모 생산에 의한 기업화(企業化)가 되기 시작하였다. 70년대 후반에 와서



돼지고기중 숫놈의
웅취는 기호식품으로서의
가치를 떨어 뜨린다.

소득증대와 가공기술의 향상으로 육제품의 효용가치가 크게 인식되었다. 80년대에는 대기업(大企業)으로 성장, 식육가공산업을 비약적으로 발전하여 육제품만으로써 1천3백억원 시장을 점유하여 어느정도 안정기에 접어들었다고 볼수있다. 그러나 가공원료육이 높은 가격으로 지속된 결과 육제품의 가격이 높아져서 소비의 대중화·일반화가 되지 못하고 있는 실정이다. 식육 및 육제품을 값싸게 이용할수 있는 길은 육가공장이 양돈산지에 자리잡고 고도로 개량된 품종을 과학적으로 사육처리 가공하여, 생육 또는 가공육으로서 실수요자의 요구에 합당한 양질의 돈육을 대량생산하여 안정된 가격의 원료육으로 만들어진 육제품의 소비를 일반화 해야 할것이다.

식육가공산업은 낮은 가격의 원료육만으로 해결되는 것이 아니라고 본다. 현재 육가공산업에 이용되는 기계류·부자재·포장류·향신료·첨가제 등이 거의 외국(外國)으로부터 수입에 의존하여 사용되고 있는 실정이다. 이것들이 육제품생산 원가에 차지하는 비율이 크다고 본다. 90년대에는 육가공기계 및 포장자재와 첨가제 등이 우리나라에서 연구·생산·활용될 수 있도록 해야되며, 이렇게 될때 비로소 육가공 이용의 면모를 갖추어 줄 수 있을 것이다.

나아가서 경영의 합리화를 기해야 하리라 본다. 식육가공산업의 경영은 원료육 자체생산에서부터 시작하여 고급제품의 생산과 판매유통에 이르기까지 확대 될 것으로 본다.

따라서 원료육의 수급대책·위생·노무·품질·유통관리와 설비의 근대화·생산성 향상에 철저를 기해야 된다.

◎식육가공제품의 다양화와 고급화

돈육의 가공이용은 오랜 역사를 지니고 있다. 그리스·로마시대에 이미 소세지(Sausage)를 만들어 이용하여 오면서 오늘에 이르기까지 다양한 육제품이 생산·소비 되어 왔다.

그러나 우리나라는 원료육의 부족과, 소득수준이 낮았으며 곡물위주에 식생활이 있었기에 식육과 육제품의 다양화와 고급화를 기할 수 없었다. 그러나 다가오는 90년대에는 생활수준의 향상과 더불어 바쁜생활로 시간절약을 위한 간편식품 이면서 영양가 높은 식품의 요구도가 커진다. 따라서 지금까지는 어육 소세지가 소세지의 주종인양 소비자들이 이용하여 왔으나, 80년대에 초반부터 축육제품이 차차 그 진가를 나타내기 시작하였다. 작년도에는 로인햄·베이콘은 물론 축육제품중의 최고급 제품인 레귤러햄(Regular ham: 뼈가 든 불기살뒀다리 전체로 만든 대형고급햄)이 많이 생산·소비 되었다는 것은 앞으로 고급제품이 많이 소비 될 수 있다는 전조(前兆)라고 본다. 그러나 대기업의 참여로 소규모 생산에서 대량생산 방식으로의 전환으로 단순제품생산과 생산속도의 증가로 인한 품질

저하와 육제품 본래의 진미를 잇을 염려도 있다.

앞으로는 소비자의 요구에 따라 좀더 제품의 다양화가 예상되므로 돈(豚)의 퇴부를 염지·훈연·숙성(熟成)만시켜 만든 생햄(rawham)과, 우리나라 기후에 가장 적합한 보존성과 풍미가 대단히 높은 건조 소시지(Dry sausage)의 제조로 식생활 및 여가(leisure) 생활로 인한 주류의 고급화에 부응하는 소비확대를 기할 수 있어야 할 것이다. 특히 육제품의 본고장인 유럽 여러나라에서 기호 영양식품으로 많이 애용되고 있는 돈내장류를 이용한 특수제품의 제조이용으로 국민건강의 증진은 물론 육제품 전반의 가격 안정을 기할 수 있도록 되어야 하겠다. 그리고 핵가족 시대의 발전과, 주부들의 활동이 늘어남에 따라 육제품의 소형화(윈나·각텔등), 절편(Slice), 소량포장화 등 소비자들의 요구도를 충족시킬 수 있는 신제품의 개발이 가속화 될 것으로 본다.

●연구의 활성화와 선진기술의 도입

우리나라의 축산업과 식육가공업계는 그동안 장족의 발전을 하여왔다. 축산의 궁극적인 목적이 양질의 축산물을 생산, 이것을 처리 가공하여 최고급 영양 식품으로 이용케 하는나이다. 따라서 앞으로는 정부차원에서 연구소의 설치는 물론 각 관계기업체의 연구실의 활성화가 바람직하다. 기업주는 미래지향적인 큰 안목에서 현대화된 연구시설 및 인적자원에 적극적으로 투자하여, 앞으로는 단편적인 모방에 그칠것이 아니라 활성화된 연구실의 과학적 연구결과에 기초한 품질의 향상, 신제품의 다양화를 기하여야 할 것이다. 식육학교 또는 식육미용연구소를 설립하여 식육과 육제품가공 및 이용의 연구와 더불어 기술자의

양성 및 재교육의 장으로 활용 생산성향상을 위한 합리적인 물질·인적관리에 철저를 기해야 한다.

기술자의 선진국과견으로 선진기술과 이들의 정신자세까지도 배워와야 한다. 또한 외국인 기술자를 초청 특정 또는 직접기술의 전수를 도모 해야 한다. 식육업 관계자 전문인들의 해외(海外) 시찰단을 파견 선진국의 주요도축장 및 가공공장 식육판매기구 및 관계단체 연구기관 등을 시찰하게하여 식육관계업의 경영합리화로 생산성 및 품질의 향상과 소비자 가격의 안정을 기할수 있어야 한다.

어떻든 새로운 기술의 도입은 육가공업 발전에 열쇠이다. 컴퓨터시대에 걸맞는 선진기술의 습득을 위해 항상 눈을 세계로 돌려 국제화시대가 되어야 하겠다.

●결 론

앞으로 90년대를 대비한 식육계·식육가공업계는 양질의 생육 및 육제품을 안정된 가격하에 생산하여 이들의 이용율을 높여야 될 것이다. 이를 위해서는 무엇보다도 소비자들의 식육 특히 돈육에 대한 잘못된 생각을 계도하여 돈육 및 돈육제품에 대한 가치를 인식케 해야한다. 따라서 생산되는 돈육과 육제품이 품질과 규격면에서 이들 실수요자들의 건강과 기호에 합치하는 것이 되도록 육제품의 다양화와 고급화가 되어야 한다.

또한 이를 선도 또는 뒷받침하는 연구의 활성화가 이루어져야 한다.

이리하여 안정된 육가공업으로 육성발전시켜 돈육 및 돈육가공품이 싼값으로 생산·공급·이용되어, 국민보건향상과 축산업의 발전으로 국력신장에 기여하는 바가 커야 하겠다. *