



△내용물이 담겨지며 자동 계근되고 있다.

나 원 주

나주식품공업(주)사장

산란노계육 통조림을 생산공급하는 나주식품(주)

가공용 닭고기 수요개발을 통한 소비확대에
많은 가공용품의 관심이 요구된다.

고도의 성장과 수출지향적인 국내 경제정책에 반대급부적으로 농산물에 대한 수입개방압력이 점차 확대되고 있다. 양계업에 관련돼 칠면조와 기타가금육이 수입개방되었으며 지난해 7월부터는 닭고기 통조림이 수입개방된 바 있고 육가공용 원료육 뿐만 아니라 닭고기·계란 등의 수입시기도 멀지 않은 것 같이 느껴진다.

이러한 내외부의 시대적 변화에

따라 양계인은 경영합리화를 통한 생산성향상으로 생산비를 절감하고 유통체계의 현대화에 힘을 모아 슬기롭게 대처해 나가야 할 것이다. 특히 가공용 닭고기 수요개발을 통한 가공품의 소비확대에 많은 관심이 요구된다.

이러한 때에 과일통조림과 오리식품을 전문으로 생산해 소비자에 익숙한 나주식품(주)(대표 나원주)에서 산란노계를 이용한 닭고기통

조림을 개발, 양계업계 뿐만 아니라 일반 소비자들에게 긍정적인 평가를 받고있다.

노계육 통조림 나들이용으로 소비자 인기 좋아

동사는 나주 황도, 포도, 딸기, 배 등을 가공해 연간 10억원의 과일통조림을 생산하고, 주로 오리를 이용한 축산물을 생산 연간 12~13억원 정도의 외형을 올리는 전남도지정

자금관계로 대대적인 광고는 펴지 못하고 있는 실정으로 관련업계 공동노력이 요구된다.

제1호 새마을공장으로(1974년지정)으로 그동안 오리의 부화·사육·처리·가공·식품화 등에 주로 관심을 쏟아 오리고기로 '88서울올림픽식품 지정도 받은 바 있다.

노계육가공은 지난 7~8년전부터 전남북지역을 대상으로 소량통조림가공을 해오던 중 85년부터 영남·서울·경기지역으로 확대 공급하면서 교도소 등 관납과 PX 군납용으로 호평을 받아, 87년도에 본격적으로 양산체제에 돌입 87년 9월 이후 연말까지 잠정집계에 의하면 노계육 23만수 정도를 처리했다고 나장주 총무이사는 밝히고 있다.

이를 위해 지난 1986년도에는 도계장기기를 국산화기계로 새롭게 시설해 전남도로부터 특급도계장지정을 받았으며 국내 우수한 육가공회사에 원료육으로 닭고기 발골육(반제품)을 납품한 실적도 갖고 있다. 이밖에도 브로일러를 수매해 냉동통닭상태로 광주·나주 등 광주시장권에 판매도 하고, 일본·인도네시아 등에 삼계탕용 삼계수출도 추진중에 있다.

전국적으로 채란계산업 규모는 비대해지고 있는데 비해 노계육은 점차 소비의 애로를 겪고 있는 때를 맞춰 노계육 통조림생산으로 새로운 소비확대에 박차를 가하고 있는 동사는 아직 일반소비자들에게 널리 알려지지 않아 구매력도 낮고 채산성에도 어려움이 따르고 있지만 노계육소비촉진과 채란계산업

▽육가공용 원료육인 닭고기 정육을 -40℃로 급속냉동해 보관한다.



안정에 도움이 됐으면 하는 바람에 전국소비자들을 대상으로 홍보에 주력하고 있다.

닭고기 통조림은 아직 기호품으로 부식 또는 간식용으로 나들이용에 많이 소비되고 있으며 직판과 유통대리점을 통해 전국에 공급하고 있는데 관납·군납외에 축협매장을 통한 계통판매를 서두르고 있다. 자금관계로 대대적인 광고는 펴지 못하고 있는 실정으로 관련업계 공동노력이 요구된다.

산란노계1마리 닭고기 통조림 2~3개 생산

도계처리 능력은 시간당 2천수로 1일 2만수 작업이 가능하고(10시간 작업), 통조림가공 능력은 1일 24칸×900박스를 생산해 낼 수 있다. 이밖에도 오리를 시간당 500수 처리할 수 있는 능력을 갖고 있다.

노계육 1마리로 닭고기통조림 2~3개를 생산해 낼 수 있으며, 산란계노계에 비해 종계노계는 발골 등

작업이 쉽지만 가격이 높아 경쟁력이 없다한다. 닭고기 정육생산은 하루 2톤정도 생산가능하며, 사육분야(오리) 포함 70명 정도 종업원이 상근하고 있으나, 성수기에는 50~150명 정도 노동력을 임시고용 하는데 주변 주민들의 협조가 잘되고 있다 한다.

통조림작업은 계절별로 품목이 다른데 햇과일이 나오는 늦은봄 딸기철부터 한여름 포도철까지는 과일통조림을 위주로 생산하고 9월 하순부터 익년 3월까지 동절기에는 닭고기를 주로 생산하게 된다. 이때 노계육가격도 경쟁력이 있다. 한편 오리는 년중작업을 실시한다.

통조림용원료 노계육은 통조림공장의 작업계획에 의해 구매직원이 직접농가구매, 협동조합소개구매, 노계수집상 등 3통로를 통해 구매하고 있으며 가격 결정도 kg당, 마리당 등 다양한 협의에 의해 결정된다. 서울·경기지역에서 70%를 구매하는데 의정부·포천지역까지

산란노계 가공이용방법으로 통조림 외에도 현재 돼지고기가 주로 사용되는 만두속을 닭고기로 이용할 수 있도록 기술적 검토를 끝내고 있는데 닭고기의 응집·응착력만 보강하면 양산이 가능하다.



△수동작업에 의한 충전작업(닭고기를 담는 작업).

가 대상이다. 나머지 지역에서 30% 정도를 구매하고 있다한다. 본회 전남도지부 등 전남양계인들은 지역 노계육을 더 많이 구매해 줄 것을 바라고 있으나 가격 등 많은 문제점이 있어 그동안 애로가 있었다고 밝히고 앞으로 긍정적인 측면에서 고려할 뜻을 동사 관계자는 밝히고 있다.

산란노계 만두속 이용방법 연구

노계구매사정에 따라 가격 등 상황이 매일 다르기 때문에 채란양계인은 노계도태계획이 서면 본사와 전화 등 협의를 거쳐 노계매매를

한다면 무계획적으로 일반 노계수집상과 거래하는 것보다는 유리할 수 있다고 동사 나장주이사는 밝히고 있다.

동사는 산란노계 가공이용방법으로 통조림 외에도 현재 돼지고기가 주로 사용되는 만두속을 닭고기로 이용할 수 있도록 기술적 검토를 끝내고 있는데 닭고기의 응집·응착력만 보강하면 양산이 가능하다고 내다보고 산란노계육 이용에 대한 강한 집착을 보이고 있다.

산란계 노계육의 닭고기통조림 제작공정은 일반 브로일러 도계공정과 같은 공정을 거쳐 도계된 후 통조림작업에 들어가게 되는데 도

계과정중 탕적온도가 높고, 탈모공정에 잔털제거를 위해 버너를 사용한다.

통조림작업은 도계된 원료육을 검수한 후→세척→자숙(삶는 작업)→절단공정을 거쳐 통조림에 내용물을 넣는 충전작업을 거쳐, 검근(무게를 단다)→조미료 등 액즙삽입→탈기(뜨거운 공기층을 지나면서 조직속의 기포제거)→뚜껑을 막는 권체작업→관세척→고압솔에 들어가 살균작업(일정한 온도·압력·시간)→냉각→포장작업의 순으로 진행된다.

포장이 끝나면 창고 입고전 완제품검사를 받게되며 동사에서 자체 검사를 실시해 출하하고 있다.

이밖에 육가공품의 원료육으로의 닭고기 정육(발골육) 생산은 도계→발골(수작업)→성형(규격에 맞게)→포장→급속동결(-40℃)→재포장(겉포장)→저장(-20℃)→냉동수송→납품의 과정을 거치고 있다.

동사는 1965년 나주식품공업사로 출발해, 오리고기 식용화에 앞장 서 오던중 1974년 법인설립을 완료하고 현재 종합식품회사로 발돋움하기 위해 질주하고 있다. 전남 나주생으로 광주일고를 나온 향토기업인인 대표이사 나원주씨는 금년 42세로 새마을포장(1974년), 새마을훈장 근면장(1983년)을 수상한 경력을 갖고 있다.