

## 축산학회 심포지움

전환기 축산업의 새 방향 정립을 위한 심포지움이 4월14일 한국축산학회 주최로 개최되었다.

이날 심포지움에서는 축산물 수입 개방에 따른 대책(宋찬원 종축개발협회장), 축산업 발전과 축산기구 강화방안(黃영구 종축개발협 고문), 축산물유통 구조개선 및 가격 일정방안(許신행박사), 축산업의 합리적 발전방향 대가축 분야(金강식 농진청 차장), 중소가축 분야(池설하 국립종축원장) 축산물 소비촉진 방안(韓인규 서울대교수)이 발표됐다.

한편 동 학회의 학술발표회가 7월 23일 전남대에 열려 폭넓고 수준 높은 연구 논문이 발표, 앞으로 국내 축산 발전을 위한 시험연구에 촉매제 역할을 할 수 있을 것으로 전망되고 있다.

## 한국부화협회 창립

한국부화협회 초대 회장에朴영준 씨(한협축산 대표)가 취임. 80여 명의 부화업체 대표들은 8월12일 강남 소재 교통회관에서 창립총회를 갖고 회장, 부회장, 감사, 고문 등의 임원의 선출했다.

이날 창립총회는李건일 임시의장(봉림부화장 대표)의 사회로 총계 8장 36조와 부칙 2조의 정관을 만장일치로 통과시켰다.

## 건국대학교 보직교수 이동

건국대학교는 신임李용한 총장의 취임과 함께 보직교수 인사이동을 단행했다. 농축산 관련학과 및 교수 인사내용은 다음과 같다.

△농축개발대학원장 金시원(농과대) △축산대학장 李광전 △농과대학장 李기준 △자연과학대학장 盧순창 △학생처장 柳태영(농과대) △교무처장 金창한(축산대) △제2학생처장 金형화(자연과학대) △농축개발대학원 교학부장 洪성각.

## 수의·축산학술세미나

수의 축산 기초과학 학술세미나가 지난 8월17일 안양가축위생연구소에서 열렸다. 가축위생연구소가 주최한 이번 세미나에는 한국과학기술원 정서영연구원, 서울대 정가진교수, 충북대 정정서교수, 서울대 최윤재교수, 선진축산 정영철박사 등의 SPE동물개발 및 생물공학에 관한 연구 논문이 중점 발표되었다.

## 축산물유통사업단 발족

축산물의 수입업무를 담당할 축산물 유통사업단이朴철우 축협중앙회 이사를 단장으로 하여 8월1일 부터 업무에 들어갔다.

축협중앙회, 농협중앙회, 식생활범 국민운동본부가 1백만원씩 출연하여 설립된 유통사업단은 축산물의 원활한 수급조절을 통해 양축가의 소득증대와 축산물의 가격을 안정시키는 데 목적이 있다.

사업범위는 축산물 수출입, 축산물 교역에 따른 국제협력, 정부가 위촉하는 사업 등을 수행케 된다.

## 부위별 차등가격제 실시

육류에 대한 부위별 차등가격제가 10월부터 본격 실시되었다.

당초 농림수산부는 9월18일부터

## 축산관계단체 협의회 발족

(가칭)한국축산·관련단체협의회가 발족되었다. 3월 25일 서울시내 삼정호텔에서 가져진 생산자 및 유관 단체장 조찬회에서 협의 기구를 구성, 축산업 발전에 상호 협력키로 의견을 모았다.

이번 발족된 동 협의회는 육가공을 비롯 양계, 양돈, 종축개발, 사료, 단미사료, 동물약품, 육가공, 대한수의사가 참여하고 있다.

## 모피가축협회 창립

(가칭)한국모피가축협회가 4월29일 협회발족 창립총회를 개최했다. 이날 발족된 (가칭) 동 협회는 앞으로 급증하는 모피 가축의 사육두 수 및 사육자에 대해 능동적으로 대처, 제반 공익사업을 수행해 나갈 계획인 것으로 알려졌다. 사무실은 서초구 방배동 950-4, 전화번호는 584-6-162.

## 한국햄 본격 가동

한국햄이 6월초부터 본격적인 가동에 들어갔다. 앞으로 한국햄은 수출용 돈육을 작업해 국내 돈육을 일본에 수출하고 포장육 등을 생산, 국내 축산물 유통구조를 개선하는데 주력할 것으로 알려지고 있다. 동사는 지난 3월 사조그룹에서 23억원에 인수한 것으로 알려졌다.

실시한다고 발표하였으나 실시를 위한 사전 준비가 충분치 못해 그 실시를 미루어 오다가 9월말 모든 준비가 완료됨에 따라 구비시설을 갖춘 희망 업소에 한하여 실시하고 있다.

다음은 우육의 부위별 명칭 및 부위별 모형과 규격, 쓰임새이다.

## 부위별 판매관리 강화

한편 보사부는 쇠고기의 소비형태와 육질에 알맞는 소비자 가격형성 및 공정한 거래질서를 위해 쇠고기 부위별 판매제를 효율적으로 관리, 소비자를 보호키로 했다.

보사부는 이를위해 고사제 88-62호로 환경접객업소및 식품판매업소

의 가격표시를 개정하고 식육판매업소 부위별 차등가격제 시행요령을 마련 9월13일부터 소급시행키로 했다.

이에따라 식육의 부위별 차등가격제를 실시하고자 하는 업소는 진열장에 판매할 식육을 겹치지않게 진열, 판매할 수 있도록 진열대의 길이가 4·8미터 이상되도록 했고 식육은 겹쳐 5도이하로 보관하며 그내부에는 온도계를 비치하도록 했다.

또한 가격표는 부위별 육류가 놓여있는 진열장 전면이 가로 15cm 세로 10cm의 아크릴로 제작된 규격에 ▲부위와 ▲표시방법을 종전 5백g에서 1백g으로 표시하고 ▲가격표시를 기재, 부착토록 했다.

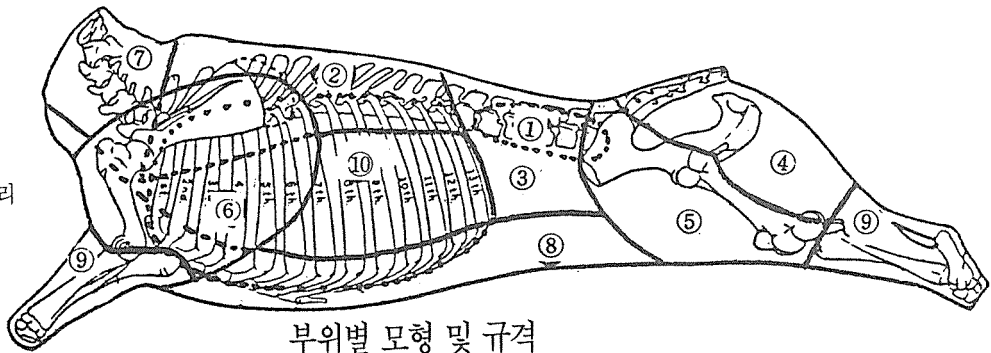
이와함께 세로 12cm 가로 10cm의 규격으로 「부위별 차등가격제실시업소」라고 표시된 팻말도 부착토록 했다.

부위별 차등가격제 실시 식육판매업소는 ▲부위식별판을 고객이 보기 쉬운곳에 부착하고 ▲부위식별 요령책자도 고객이 열람하기 쉽도록 했으며 ▲반드시 가격 표시를 준수하고 ▲진열장내에 붉은 등등을 사용하여 소비자의 식육품질 판매에 지장을 주면 안된다.

한편 보사부는 이들 업소의 시설기준과 준수사항 이행여부 부위별 차등가격제 미실시업소의 연동가격제 이행등을 수시로 지도, 단속토록 각 시·도에 시달했다.

### 10개 부위별 명칭

- ① 안심 ② 등심
- ③ 채끝 ④ 우둔
- ⑤ 설도 ⑥ 앞다리
- ⑦ 목심 ⑧ 양지
- ⑨ 사태 ⑩ 갈비

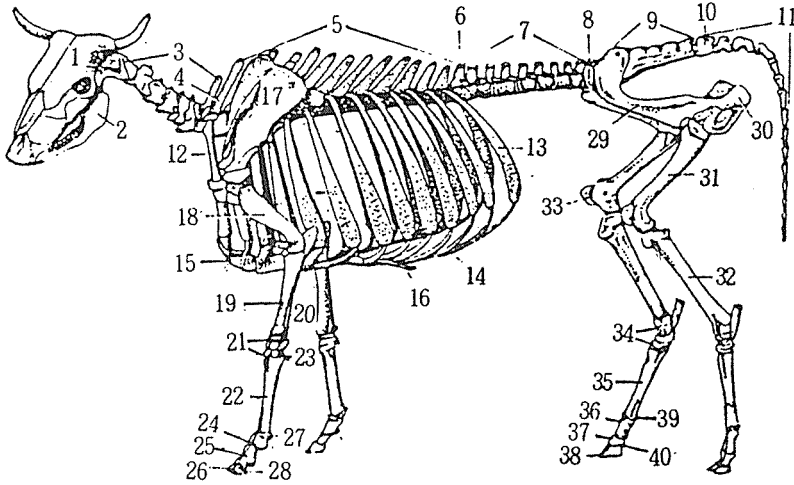


부위별 모형 및 규격

(수율 : 숫소 400kg 기준)

품 목	개당 무게 (kg)	두당수율 (%)	길이 (cm)	폭 (cm)	가공분할
안 심	2.0~2.4	1.9~2.0	55	-	요추6마디 + 흉추1마디
등 심	19.8	9.0	40	15~20	흉추 7마디
채 끝	4.2	2.0	33	27	요추6마디 + 흉추1마디
우 둔	8.4	8.0	3	37	골반부위
설 도	13.2	10	58	39	골반부위 (천추)
앞다리	10.2	8.0	46	45	견갑골, 흉부부위
목 심	8.2	4.0	27	40	경추 7마디
사 태	6.5	5.0	49	24	앞, 뒷다리 부위
양 지	4.4	10	35	17	흉골부위
갈 비	14	12.0	63	46	흉추 12~13마디

## 소의 골격명칭



- |   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| 1. 두개골(頭蓋骨; skull)                        | 25. 제 2 지골(第二指骨; second phalanx)     |
| 2. 하악골(下顎骨; mandible)                     | 26. 제 3 지골(第三指骨; third phalanx)      |
| 3. 경추(頸椎; cervical vertebrae)             | 27. 근위종자골(近位種子骨; proximal sesamoids) |
| 4, 5, 6. 흉추(胸椎; thoracic vertebrae)       | 28. 원위종자골(遠位種子骨; distal sesamoids)   |
| 7, 8. 요추(腰椎; lumbar vertebrae)            | 29. 장골(腸骨; ilium)                    |
| 9. 천추(薦椎; sacral vertebrae)               | 30. 좌골(坐骨; ischium)                  |
| 10, 11. 미추(尾椎; coccygeal vertebrae)       | 31. 대퇴골(大腿骨; femur)                  |
| 12, 13. 늑골(肋骨; rib)                       | 32. 경골(脛骨; tibia)                    |
| 14. 늑연골(肋軟骨; costal cartilage)            | 33. 슬개골(膝蓋骨; patella)                |
| 15. 흉골(胸骨; sternum)                       | 34. 부골(跗骨; tarsus)                   |
| 16. 검상연골(劍狀軟骨; xiphoid cartilage)         | 35. 부전골(跗前骨; metatarsus)             |
| 17. 견갑골(肩甲骨; scapula)                     | 36. 제 1 지골(第一趾骨; first phalanx)      |
| 18. 상완골(上腕骨; humerus)                     | 37. 제 2 지골(第二趾骨; second phalanx)     |
| 19. 요골(橈骨; radius)                        | 38. 제 3 지골(第三趾骨; third phalanx)      |
| 20. 척골(尺骨; ulna)                          | 39. 근위종자골(近位種子骨; proximal sesamoids) |
| 21. 완골(腕骨; carpus)                        | 40. 원위종자골(遠位種子骨; distal sesamoids)   |
| 22. 완전골(腕前骨; metacarpus)                  |                                      |
| 23. 제 5 완전골(第五腕前骨; fifth metacarpal bone) |                                      |
| 24. 제 1 지골(第一指骨; first phalanx)           |                                      |

## 1. 안심

채끝 안쪽 허리부분에 있는 부위이며 겉면에 지방과 약간의 근막이 형성되어 있으나 육질의 결조직은 부드럽고 매우 연하며 독특한 맛을 띠고 있어 타 부위중 보다 월등하게 값이 제일 비싼 부위이다. 용도는 고급스테이크류에 쓰인다.

## 2. 등심

등심부위를 세분하여 보면 어깨부위(Chuck)와 등부위(Loin)으로 구분한다. 등심의 육질은 근육조직에 지방조직이 침착되어 있으며 그 정도에 따라 육질의 평가기준이 된다. 지방조직이 침착된 상태를 영어로는 마블링(marbling)이라고 하며, 우리나라는 육질속에 서리가 서린 것처럼 생겼다하여 꽃등심 또는 상강육이라고도 한다. 이처럼 육조직은 미세한 그물망 형태를 이루고 있으며, 부드럽고 연하여 특수가공을 하여 고가품의 상품을 만들 수 있다. 티본스테이크(T-Bone Steak) 또는 스테이크 종류.

## 3. 채끝

허리부분의 채끝뼈를 감싸고 있는 부위(채끝)와 허리밑 옆구리와 허복부를 감싸는 부위(치마살)를 합하여 채끝이라고 한다. 육질의 결조직은 등심과 다르며, 겉면에는 근막이 넓게 발달되어 있으나 육의 속면에는 근막이나 지방이 별로 없어 풍미로운 맛을 내고 있어 스테이크용과 로스트용으로 이용되며, 치마살은 부드럽고 연하여 스테이크, 롤(Roll) 로스트, 불고기, 찜, 스-튜 등에 많이 이용된다.

## 4. 우둔

타 부위보다 덩어리가 크며 겉면

에는 약간의 지방이 형성되어 있고, 이를 불기살, 넓적다리살, 몽치살 또는 방살이라고도 하며 원통형처럼 생긴 홍두깨살이 붙어있다. 이 홍두깨살은 육질이 질기며 쫄깃쫄깃한 느낌을 주고 있어 장조림용으로 널리 쓰여지고 있다. 기타 부위는 스테이크나 산적, 장조림, 육포 등에 이용되고 있다.

## 5. 설도

설도에는 설깃과 도가니살, 보섭살 등이 구성되어 있으나 설깃의 육질은 타 부위보다 질기며 도가니살과 우측면에 사골을 감싸고 있는 부분이 도가니살이며 이에 관절부위에 도가니가 있어 탕으로 이용이 되며 고기는 산적, 비프커스, 스테이크, 잡채육, 국거리 등이 이용되며 보섭살은 뒷다리부위중에는 가장 연한 부위이어서 불고기, 스테이크 등에 이용되고 있다.

## 6. 앞다리

앞다리에는 앞다리에의 사골(쪽사골)과 앞팔(상왕골)을 감싸고 있는 부위인 앞사태와 어깨부위와 팔부위인 전각으로 구성되어 있다. 앞다리중에도 각 부위별에 따라 육질의 차이가 있다. 앞사태는 근육이 잘 발달되어 있으며 근육속에 근막이 형성되어 매우 질긴 편이며, 용도는 육회, 스-튜, 탕용, 장조림 등 겸용, 그리고 전각부위는 운동신경이 발달되어 근막이 형성되어 육질의 결조직은 다양하고 보편적으로 질긴 부분이다. 전각부위는 중앙부위, 부채뼈, 감싼부위, 앞사골을 감싼부위, 꾸리살, 갈비에 붙은 살 등의 5개조각이 한덩어리가 되어 있어 국거리, 불고기 등의 용도로 이용이 된다.

## 7. 목심

소의 목덜미부위 고기를 말하며, 노란색 또는 유백색의 떡심이 넓적하게 형성되어 있으며, 등심과 육질이나 용도가 비슷합니다.

## 8. 양지

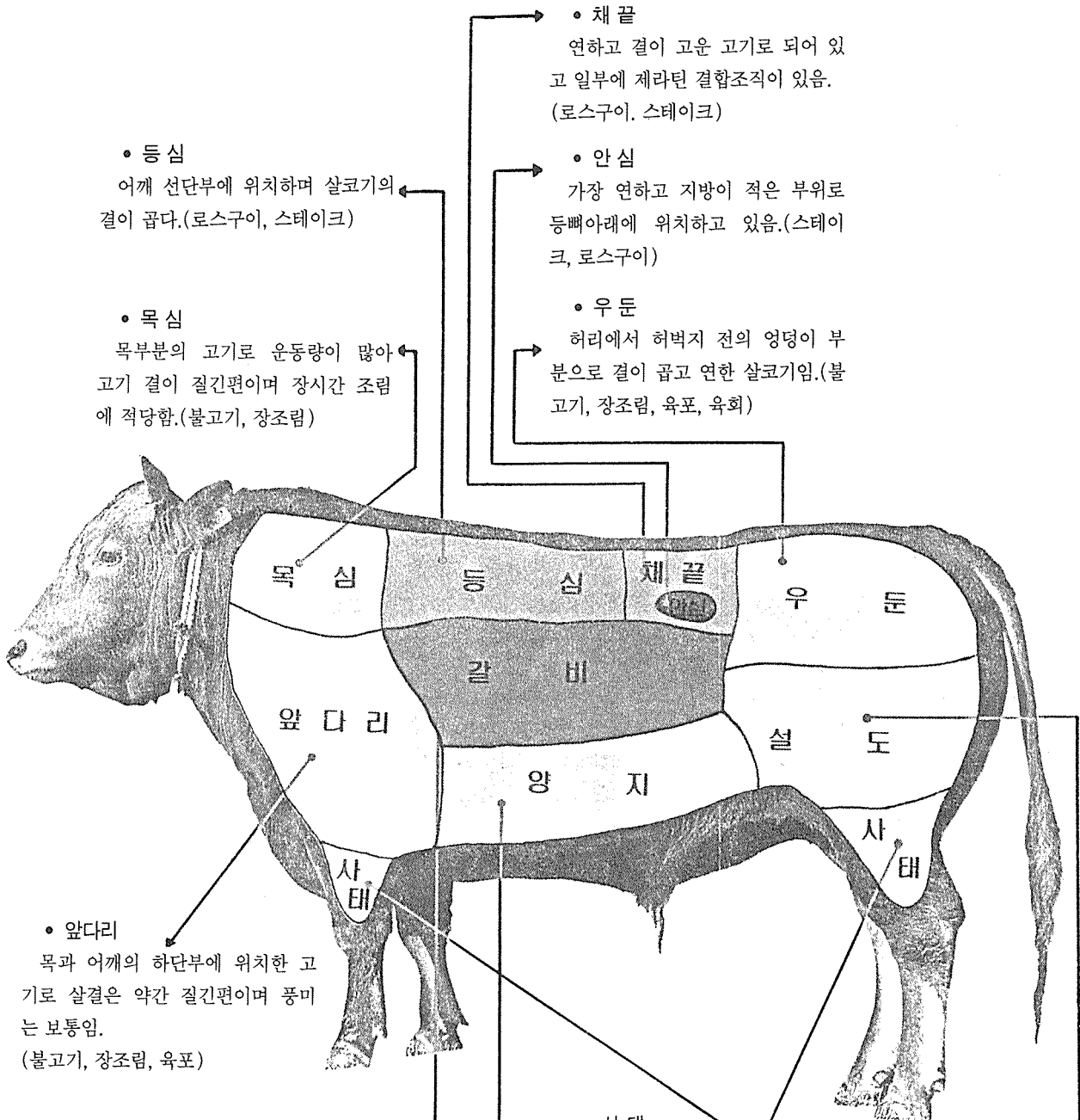
앞가슴과 앞다리 부분을 감싼 부위로서 육질의 겉면과 속면에 과다한 지방조직과 근막이 형성되어 윗부분은 육질이 질긴 편이나 아래 부위는 근막과 과다한 지방이 분포되어 있어서 손질하기가 까다롭다. 앞가슴뼈와 고기 사이에 딱딱하고 흰색을 띄고 있는 지방덩어리를 차돌백이(하얀고기)라고 부르며, 양지머리는 국거리탕, 스-튜, 민저, 콘 비프(소금에 절인 고기), 냉면고기, 차돌로스 등으로 사용된다.

## 9. 사태

사태는 앞다리사태와 뒷다리사태가 있다. 두 부위 공히 근막이 발달되어 있으며 육질속 부분까지 근막이 형성되어 있어 육질이 질긴 편이며, 뒷다리에는 아롱사태가 포함되어 있다. 쓰이는 곳은 육회, 탕용, 찜용, 스-튜 등에 이용되고 있다.

## 10. 갈비

옆구리 늑골을 감싸고 있는 부위를 말하며, 늑골은 13대로 되어 있다. 육질의 조직은 3중으로 근육조직과 지방조직으로 형성되어 있어서 삼겹살이라는 별명도 있으며 특이할만한 것은 각 층의 맛이 상이한 특징이 있다. 쓰이는 요리는 갈비찜, 불갈비, 탕갈비, 통갈비, 갈비로스트 등 여러 가지 형태의 상품으로 가공하여 이용이 되고 있다.



• 등심  
어깨 선단부에 위치하며 살코기의  
결이 곱다.(로스구이, 스테이크)

• 목심  
목부부의 고기로 운동량이 많아  
고기 결이 질긴편이며 장시간 조림  
에 적합함.(불고기, 장조림)

• 채끝  
연하고 결이 고운 고기로 되어 있  
고 일부에 제라틴 결합조직이 있음.  
(로스구이, 스테이크)

• 안심  
가장 연하고 지방이 적은 부위로  
등뼈아래에 위치하고 있음.(스테이  
크, 로스구이)

• 우둔  
허리에서 허벅지 전의 엉덩이 부  
분으로 결이 곱고 연한 살코기임.(불  
고기, 장조림, 육포, 육회)

• 앞다리  
목과 어깨의 하단부에 위치한 고  
기로 살결은 약간 질긴편이며 풍미  
는 보통임.  
(불고기, 장조림, 육포)

• 갈비  
결이 곱고 풍미가 있으며 고기본  
래의 맛을 즐길 수 있는 부분임.(갈  
비구이, 찜, 탕)

• 양지  
지방과 고기가 층을 이루고 있어  
풍미가 좋은 소의 배부위살로 양지  
머리의 차돌백이는 특히 맛이있음.  
(국거리, 탕, 수육)

• 사태  
소의 정강이 살로 힘줄과 아교질  
이 많아 오래 끓여야 하며 아롱사태  
는 구이에 많이 쓰임.(국거리, 장조  
림, 육회)

• 설도  
엉덩이 전 허벅지까지의 살덩어리  
임.(장조림, 불고기)

년도별 육류 소비량

((단위 : M/T))

년 도	우 육	돈 육	계 육	기타육	합 계	육 가 공 품			C N P (\$)
						육가공품	분쇄육, Cut 육 기 타	소 계	
1968	35,809	61,706	333,696	2,702	133,967	1,730.8	-	1,730.8	169
1978	114,731	177,994	82,189	5,130	380,034	3,624.8	1,440.8	5,065.6	1,392
1979	113,827	225,307	89,723	5,610	434,467	2,649.5	1,216.7	3,866.2	
1980	99,974	241,842	90,866	4,933	437,615	5,779.3	828.5	6,607.8	
1981	93,202	209,831	90,646	4,872	398,551	4,722.0	2,255.0	6,977.0	
1982	106,506	237,530	99,183	4,406	447,625	4,883.0	25,196.0	30,079.0	
1983	115,497	294,912	119,871	5,644	535,924	7,163.2	62,651.5	69,814.7	
1984	106,581	339,736	117,908	6,050	570,325	8,830.0	39,353.0	48,183.0	
1985	120,342	346,274	126,246	6,870	599,732	13,707.0	(조사불능)	13,707.0	
1986	147,934	320,389	129,388	8,525	606,236	13,759.0	( " )	13,759.0	2,300
1987	151,926	375,154	140,690	6,981	674,751	18,669.0	( " )	18,669.0	2,826
68대비87	424.3%	607.4%	417.5%	258.4%	503.7%	1,078.6%	-	1,078.6%	1,672%
78대비87	182.4%	210.8%	171.2%	136.1%	177.6%	515.0%	-	368.5%	203%
86대비87	102.7%	117.1%	108.7%	81.9%	111.3%	135.7%	-	135.7%	123%

※ 기타 육은 오리육, 면육, 산양육

※ 기타 가공육 : 분쇄육, Cut meat, 포장육, 기타

년도별 육류 수출현황 상황

단위 : M/T : USA\$ 1,000)

년 도	우 육		면 양 육		돈 육		기 타 육		합 계	
	수 량	금 액	수 량	금 액	수 량	금 액	수 량	금 액	수 량	금 액
1978	-	-	22,641	15,096	-	-	1,809	1,080	24,450	16,176
1979	13	43	21,708	23,650	324	1,126	598	281	22,643	25,100
1980	13	48	8,678	8,528	252	900	415	907	9,358	10,383
1981	-	-	6,214	6,620	-	-	91	130	6,305	6,750
1982	3	69	5,344	7,448	-	-	-	-	5,347	757
1983	8	149	6,988	7,976	-	-	61	206	7,057	8,331
1984	5	123	8,031	10,565	296	1,044	290	983	8,622	12,715
1985	31	509	9,436	12,191	226	768	311	1,073	10,004	14,541
1986	19	756	10,019	12,852	892	4,472	81	256	11,011	18,336
1987	34	657	10,708	13,559	3,161	15,860	587	1,860	14,490	31,936
78대비87	-	-	47%	90%	-	-	32%	172%	59%	197%
86대비87	179%	87%	107%	106%	354%	355%	725%	727%	132%	174%

년도별 육류 수입현황

(단위 : M/T : US\$ 1,000)

년 도	우 육		면 양 육		돈 육		기 타 육		합 계	
	수 량	금 액	수 량	금 액	수 량	금 액	수 량	금 액	수 량	금 액
1978	45,253	51,152	40,004	34,049	6,744	18,590	661	747	92,662	104,538
1979	42,746	64,243	35,748	34,221	10,323	27,691	498	975	89,315	127,130
1980	1,834	6,227	12,602	13,394	4	11	172	342	14,612	19,974
1981	32,604	63,287	11,618	12,337	12	46	59	215	44,293	75,885
1982	72,913	130,203	8,111	8,768	49	206	13	154	81,086	139,131
1983	54,635	125,218	11,227	9,826	47	175	101	468	66,010	135,687
1984	32,367	53,673	12,145	11,168	72	232	107	295	44,691	65,368
1985	2,318	8,901	17,281	13,701	96	253	105	294	19,800	23,149
1986	521	2,422	15,273	11,592	117	306	99	254	16,010	14,574
1987	600	2,728	16,835	12,698	27	74	238	650	17,700	16,150
78대비87	1.3%	5.3%	42%	37%	0.4%	0.4%	36%	87%	19%	15%
86대비87	115%	113%	110%	110%	23%	24%	240%	256%	111%	111%

년도별 육가공제품 생산실적

(단위 : M/T)

년 도	Ham	Sausage	Bacon	기타	계	포장육및 기타가공육	합 계	G N P (\\$)
1968	160.4	611.4	0.2	958.8	1,730.8	-	1,730.8	169
1978	391.8	2,479.8	70.2	683.0	3,624.8	1,440.8	5,065.6	1,392
1979	773.0	1,473.3	72.3	330.9	2,649.5	1,216.7	3,866.2	
1980	728.2	1,895.2	79.5	3,076.4	5,779.3	828.5	6,607.8	
1981	1,101.0	3,083	155	248.0	4,722.0	2,255	6,977.0	
1982	1,480.0	2,335.0	183.0	885.0	4,883.0	25,196	30,079.0	
1983	2,498.6	2,620.1	503.3	1,541.2	7,163.2	62,651.5	69,814.7	
1984	2,661.0	3,295.0	307.0	2,567.0	8,830.0	39,353	48,183.0	
1985	4,369.0	5,385.0	280.0	3,673.0	13,707.0	(조사불능)	13,707	
1986	4,849.0	5,904.0	387.0	2,618.0	13,750.0	(조사불능)	13,759	2,300
1987	7,203.0	7,748.0	417.0	3,301.0	18,669.0	(조사불능)	18,669	2,826
68대비87	4,491.7%	1,267%	208,520%	344%	1,079%	-	1,079%	1,672%
78대비87	1,838 %	312%	594%	483%	515%	-	369%	203%
86대비87	148 %	131%	107%	126%	136%	-	136%	123%

※ 포장육과 기타가공육 : 분쇄육, Cut meat, 포장육, 기타입.

년도별 육류 도매가격 동향

(단위 : 원/지육kg)

년 도	우 육		돈 육		계 육	
	가 격	지 수	가 격	지 수	가 격	지 수
1976	1,707	47.7	936	59.4	821	63.1
1977	2,371	64.9	991	62.9	904	69.5
1978	2,729	76.3	1,459	92.6	1,010	77.6
1979	2,818	78.8	1,076	68.3	882	67.8
1980	3,577	100	1,576	100	1,301	100
1981	4,834	135.1	2,559	162.4	1,629	125.2
1982	5,437	152	2,527	160.3	1,461	112.3
1983	5,927	165.8	2,198	139.5	1,386	106.5
1984	5,723	160	1,894	120.2	1,583	121.7
1985	4,384	122.6	2,341	148.5	1,563	120.1
1986	3,875	108.3	2,436	154.6	1,476	113.5
1987	3,094	891	1,880	80.3	1,302	83.5
78대비87	113%	-	129%	-	129%	-
86대비87	80%	-	77%	-	88%	-



'87육 가공제품 생산실적 (축육제품)

	돈육제품	우육제품	닭고기제품	오리고기제품	합 계
'86 (A)	13,759	840	800	1,796	17,195
'87 (B)	18,669	512	1,743	32	20,956
B/A	136%	61	218	2	122

돈육제품 생산실적

	햄 류	소시지류	베이컨	통조림·기타	계
'86 (A)	4,849	5,904	388	2,618	13,759
'87 (B)	7,203	7,748	417	3,301	18,669
B/A	149%	131	107	126	136

품목명 : 돼지고기 제품

업체명	햄 류	소시지류	베이컨	통조림·기타	계
계	7,203	7,748	417	3,301	18,669
한국냉장	610.2	330.5	3.5	51.7	999.9
제일제당	2,461.0	2,995.0	114.0	2,031.0	7,601.0
롯데햄	2,163.0	2,221.0	116.0	1,041.0	5,541.0
진주햄	1,141.4	1,352.4	131.4	106.0	2,731.1
남부햄	237.2	173.7	13.4	-	424.3
대한종합식품	218.6	257.4	20.1	35.4	531.4
상지식품	176.4	235.4	9.1	-	420.8
한국식품	65.5	82.1	7.0	36.0	190.6
삼원농역	99.5	77.3	2.6	-	179.5
코텔리	30.3	22.8	-	-	53.1

품목명 : 축육가공품 생산량 (총괄)

업체명	돼지고기	쇠고기	닭고기	오리고기	계
계	18,669	512	1,743	32	20,956
한국냉장	996	221	-	-	1,217
제일제당	7,601	33	189	-	7,823
롯데햄	5,541	172	1,491	-	7,204
진주햄	2,731	84	63	-	2,878
남부햄	424	2	-	-	426
대한종합식품	531	-	-	-	531
상지식품	421	-	-	-	421
한국식품	191	-	-	-	191
삼원농역	180	-	-	-	180
코텔리	53	-	-	-	53
주원농산	-	-	-	32	32