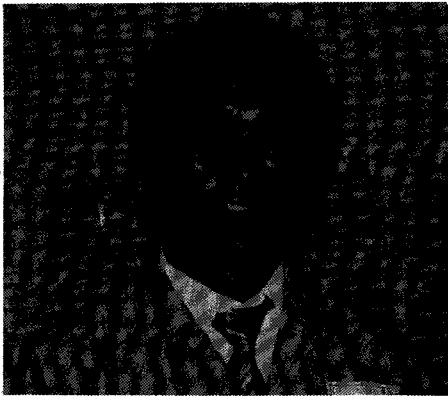


# 다양한 상품개발로 부가가치 높인다.

□ 정리/이인수 기자



(주) 체리부로 식품 대표 김인식

**육** 계산업은 국민소득 수준 향상으로 소비형태도 매우 다양화 되어가는 추세에 있다.

'90년대 접어들면서 과거의 외식업체위주

의 통닭 소비 형태에서 벗어나 소비자의 기호에 알맞은 절단육, 부분육에 이르기 까지 신선육을 부각시키는 방향에 주안점을 두고 신상품개발에 주력해 가고있는 것이 육계산업의 새로운 기류라고 할 수 있다.

이에 '93년 1월부터 미절단 신선육이 개방자유화됨에 따라 국내 가공산업의 새로운 전환점을 모색하여 가공산업과 소비자와 함께 병행하여 발전해 나아가야 한다는 목소리가 높다.

이와 같은 시점에서 철저한 시장조사와 분석을 통하여 소비자의 기호에 알맞은 닭고기제품을 보다 다양하게 개발하여 국내는 물론 신선육부문에서 대일수출을 꿈꾸고 있는 (주) 체리부로식품(대표 김인식)은 「신

용」을 바탕으로 하여 우수한 품질의 계육을 생산·공급하는 것이 생명이라고 강조하고, 앞으로 계육의 신선도와 맛을 위시하여 소비자들에게 공급하기 위한 노력을 하고 있다.

(주)체리부로식품의 주요사업 내용을 보면 ① 노계처리사업 ② 육계계열화 사업 ③ 계육가공사업 및 수출사업으로 크게 3부분으로 구분할 수 있다.

노계처리 사업은 산란계와 육계종계 중 생산기간이 만료된 성계를 적기에 처리함으로써 국내 양계산업의 안정적 성장에 기여할 수 있고, 육계 계열화 사업은 효율적인 생산 및 유통산업의 정착으로 육계산업의 안정화와 농가소득을 증대시킬 수 있으며, 계육 가공사업 및 수출사업은 고부가가치의 계육식품인 가공식품을 생산하여, 일본에 신선계육을 수출할 수 있는 방향으로 사업을 추진하고 있다.

현재 충북 진천군 이월면 중산리에 총사업비 18억원을 투자하여 공장 대지 면적 1만평 규모에 부지건평 1천평 규모의 최첨단 가공시설을 설치하여 오는 11월 중순부터 하루 5만수(시간당 6천수) 처리능력을 갖추어 완제품 생산에 들어갈 예정이다.

내부시설을 보면 -40℃까지 가능한 급속냉동시설을 비롯하여, 냉동보관시설(-25℃), 냉장시설(-5~-10℃)과 도계시 필요한 도계 및 가공시설, 도계후 폐수를 처리할 수 있는 폐수시설 및 랜드링플랜트 시설을 완벽하게 갖추어 위생적인 완제품생산에 주력해 나아갈 계획에 있다.

기존의 국내 도계시설은 삼계 및 세미를

위주로 한 것으로 체중 0.8~2.2kg인 것을 도계하여 왔으나 (주)체리부로의 경우는 보다 광범위한 도계시설을 갖추어 주로 육계하이, 산란계 및 종계(단 삼계, 세미 제외)까지 도계할 수 있는 것으로 체중 1.5~3.5kg인 것에 역점을 두어 완제품 생산에 주력해 나아갈 예정에 있다.

표1. 계육의 신선도와 맛에 영향을 미치는 요인

영 향	종 류	비 율
제 1 차	생계사육시	5%
제 2 차	물(수질, 수량)	40%
제 3 차	생산공정시	20%
제 4 차	냉각공정시	20%
제 5 차	보관수송시	15%

표1에서 보는 바와 같이 완제품 생산시 “계육의 신선도와 맛”은 여러복합적인 요인에 의해 좌우된다고 강조하고, 그 중에서도 40%에 해당하는 것이 물(수질)이다. 따라서 우수한 제품생산에 필수요건인 청정수자원 확보 여부가 사업의 성패가 좌우된다고 해도 과언이 아니다.

이를 위해 (주)체리부로 식품은 중부중앙 지역에 위치함으로써 수질(물) 확보와 아울러 대도시 소비지역에의 공급도 원활히 할 수 있게 도모하였다.

따라서 단기적인 계획보다는 장기적인 계획을 세워서 노계처리사업, 완전계열화 사업 및 대일 수출산업에 역점을 두어 시행해 나아가는 것이 (주)체리부로식품의 최종목표이다.