

냉동돼지고기 수입 이렇게 대처하자

육가공 부문

돼지고기의 위생적인 처리와 유통기술 개발해야

금년 부터 돼지고기 냉동육까지 수입하게 되면 국내 생산자들에게는 큰 타격이 될 것입니다. 당장 돼지고기 대량 소비처들인 요식업소, 육가공 공장들이 한 푼이라도 더 싼 수입육으로 거래선을 바꾸려 할 것이고 가격 파고를 앞세운 대형 저가 매장들이나 슈퍼체인들이 저가 수입육의 유통에 앞장 설 것이기 때문입니다.

어찌보면 양돈업계에 커다란 위기로 느껴질 수도 있겠으나 다른 한편으로는 이제부터 진짜 양돈다운 양돈을 해 볼 수 있는 기회로 받아들일 수 있지 않을까 생각합니다.

지금까지의 냉동육 유통시장에서는 '어느 집 돼지가 더 맛

있더라'는 얘기가 기실 우스운 얘기가 될 수 밖에 없었을 뿐더러, 기껏 정성드려 길러놓은 돼지를 똑같은 값에 팔 수 밖에 없으니 누군들 제대로 기르려 했겠습니까?

그러나 냉동육 시장을 모두 수입육에게 내어 준다는 전제하에 철저한 냉장육 시장을 새롭게 개척하겠다는 각오만 되어 있다면 양돈을 하시는 분들에게는 절호의 기회가 아닐 수 없습니다. 소비자가 원하는 품질이 무엇인지 그 품질을 생산하여 유통시키는 데 필요한 지식과 경험 즉, 기술이 무엇인지를 정확히 알고 대처하는 경우, 냉동육으로 취급될 때보다 더 높은 가격을 받을 수 있게 되고 기술을 중시하는 풍토에서 속

임성천 부장
(건국대학교 건국햄사업부)


련도를 높여가다 보면 생산비용의 절감을 피하게 되어 실재 얻을 수 있는 이윤의 폭은 더 많아지게 될 것입니다.

「나는 열심히 노력하여 좋은 돼지를 길러 놓았는데 이것을 사다가 파는 사람들이 잘못하여 제값을 받지 못하고 이제는 저가의 수입육이 들어오니까 경쟁할 생각도 하지 않고 모두 수입육 판매에 파리기듯 몰려들 기세이고 보면 믿을 사람 아무도 없더라.」

이것이 요즈음 심정 아니겠습니까?

차제에 양돈을 하시는 여러분들이 직접 팔 건어 부치시고 고급육 생산과 유통에 뛰어들어 보시지 않겠습니까? 단, 서두르지 말고 원리와 원칙을 최선의 무기로 하여 가장 손쉬운 부분부터 하나씩 접근하다 보면 기술도 축적이 되고 소비자들과 직접 대면하면서 그동안의 불신도 믿음으로 바뀌어 신용이라는 자본도 커지게 될 것입니다. 냉장육을 취급하기 위하여는 가축의 운반, 도살, 지육의 발골, 정형 등의 처리 과정을 위생적으로 취급하는 기술과

저급 부위 및 비인기부위의 가공기술, 그리고 냉장육과 육제품을 효율적으로 판매하는 기술 등을 확보하여야 합니다. 이러한 기술은 산학 협동으로 얼마든지 습득될 수 있는 것이므로 주저하실 필요가 없으리라 봅니다.

아무쪼록 세계 어느나라의 돼지고기가 어떤 형태로 수입이 되던, 싸워서 승리할 수 있는 양돈인이 되어 주시기 바랍니다. 

동·물·약·품·도·매·전·문

귀·내외
약·품·도·매·전·문
위·생·안·전·구·비

정직과 신용으로 달려온 외길 40년
21세기를 고객과 함께 열어갑니다.

유통의 KNOW HOW를 가진 (주)협성가축약품이 귀사의 적정재고를 유지시켜 주며 필요한 약품과 정보를 가장 빠른 시간에 최소의 비용으로 공급하여 귀하의 사업을 성공으로 인도합니다.



— 동물약품도매전문 —
(주)협성가축약품

- 주소 : 서울시 동대문구 제기동 287-31
- 본사 : 967-8779/964-4870
- 청량리영점소 : 965-9778
- FAX : 960-1894