

육계계열화 사업에 본격 참여

— 편집부 —

전 북양계축산업협동조합(조합장:이기동)은 지난 11월 4일 관련 인사 400여명이 참석한 가운데 식품공장(전북 김제시 금산면 용산리 소재) 준공식을 가짐으로써 육계계열화 사업에 본격적으로 발을 들여 놓았다.

양계산업 관련 생산자단체로서 조합원들의 사회적, 경제적 지위향상을 도모하고 생산기반의 안정에 기여코자 지난 '88년 8월 18일에 설립된 전북양계축산업협동조합은 1차 5개년 사업으로 산란계 분야의 생산 및 유통분야에 역점을 두면서 계란판매장 개설('88년), 계란집하장 준공('90년), 계분비료공장 준공('91,'92년), 계란 닭고기 직매장 개설('92년) 등 315명의 조합원을 중심으로 사업을 추진해 왔으며 '94년부터 제2차 5개년 사업으



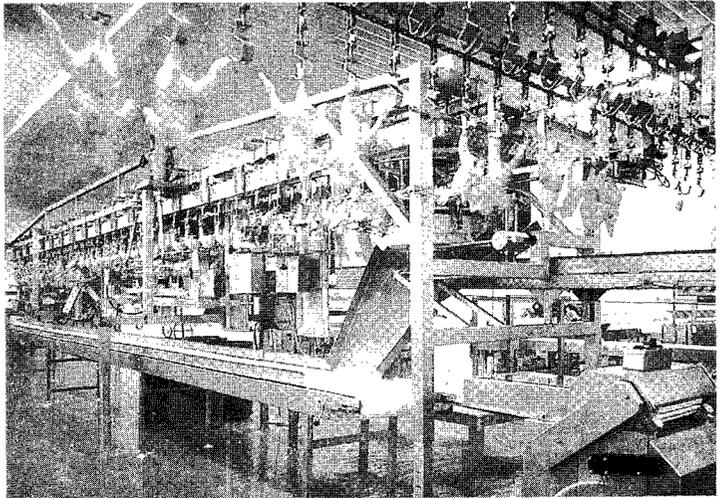
△ 전북양계축협 식품공장 준공식 광경(원내는 이기동 조합장)

로 육계계열화 사업에 착수하여 WTO에 따른 무한경쟁시대에 대비하는데 중점을 두고 있다.

'92년 8월 정부로 부터 육계계열화 사업자 승인을 받고 '94년 1월 도계부산물 처리장 및 비축창고 공사에 착공하여 올 3월에 준공, 가동에 들어간 식품공장은 총 87억원의 사업비가

투입되었으며, 토지 6,916평에 건물 1,364평의 도계장과 냉동 비축창고, 부산물 처리 시설을 갖춘 최신식 도계장이다.

1일 4만8천수의 도계능력과 1일 5만수의 부산물 처리시설을 갖춘 이 식품공장은 100톤을 처리할 수 있는 예냉실, 540톤 저장능력의 냉장실, 32톤을 급냉할 수 있는 급냉실 등 냉동비축창고를 갖추고 있다.



△ 전자동으로 시간당 6,000수를 작업할 수 있는 부분육 절단기

위생, 자동화, 쾌적한 환경에 역점을 두어 준공된 식품공장은 전국 유일의 닭운반용 상자인 '크레이트'를 사용하여 닭을 운반하므로 위생적인 닭고기 생산에 역점을 두고 있으며 시설면에서 보면 킬링 및 탕적리라인은 닭의 동맥을 절단, 완전 방혈을 시켜 최고의 품질을 생산함은 물론 탕적온도와 탈모의 바란스가 전자동 시스템에 의해 정확히 유지, 닭고기 고유의 맛이 그대로 살아있는 특징을 갖고 있다.

또한 완벽한 내장적출과 부분육 절단 시설로 깨끗하고 신선한 닭고기 유통에 중점을 두고 있어 적색육에서 백색육으로 전환되고 있는 육류소비패턴에 발맞춰 양계농가의 소득보장은 물론 국제경쟁력 강화에 발판을 마련할 것으로 기대를 모으고 있다.

한편 폐수처리장 및 가공처리장에서 발생하는 부산물을 모아 건조작업 후 완속 스팀 배출공정을 거쳐 위생적으로 처리, 사료 및 유기질 비료로 재활용 할 수 있는 렌더링시설과 완벽한 정화시설이 갖춰 폐수처리시설을 겸비해 환경측면에서도 큰 배려를 하고 있는 특징

이 있다.

현재 전북양계축협 식품공장은 계약농가에서 80만수를 사육하고 있는데, 나머지 물량은 조합원을 통해 구매하고 있는 실정이며, 위생적인 도계육은 외식업체와 대형수퍼마켓, 백화점 등에 납품되고 있으며 일부매장에서는 소비자들의 호응이 좋아 앞으로 각종 가공품 및 우수한 제품을 통해 전국적으로 시장을 넓혀갈 예정이다.

전북양계축산업협동조합은 계열화 사업에 필요한 계열농가 1백50호를 오는 2천년까지 5차년 계획을 수립, 확보해 나갈 계획인데 이곳에서 연간 1천5백만수를 사육할 방침이다.

'양계의 미래 우리의 책임'이라는 기치아래 2차가공사업 및 자율적 수급조절 기능으로 계열화 사업의 선도적인 역할을 담당할 전북양계조합은 향후 계약농가에 전량 육계를 공급받을 수 있게 되면 종계, 부화업도 직접 운영하여 완전계열화 사업을 통해 양계산업의 활성화를 꾀할 목표를 갖고 있다. **양계**