

# 수입개방, “목우촌”으로 승부거는 축협 김제종합육가공공장

-추 용 진-



▲ 목우촌의 품질이 주부들의 입을 통해 전해진다는 신태호 공장장

축협중앙회(회장 : 송찬원)는 WTO출범과 더불어 국제 무한 경쟁시대를 맞이하고 97년 7월부터 돼지고기 전면 수입개방에 대비하기 위하여 국내 축산업의 생존과 양돈 농가 보호를 위해 국내 양돈업의 국제 경쟁력 제고 방안으로 전북 김제에 종합 육가공공장을 작년 11월 말에 개장했다.

김제 종합육가공공장은 양돈 농가의 생산으로부터 가공·유통까지의 모든 단계를 계열화하고 최첨단 도축·가공 시설의 설치로 양돈농가에게는 가격보장을 통하여 생산에만 전념할 수 있도록 하며, 소비자에게는 안전하고 위생적인 “목우촌”이라는 브랜드의 육가공제

품을 공급하고 있다.

축협은 동 공장을 통해 ▲ 안전한 축산물 생산, 균일한 돼지 출하등의 양돈계약농가 지도 ▲ 돼지 도체등급에 따른 돼지구매 ▲ 도축·가공 시설의 최신화로 위생적인 돼지고기 생산 ▲ 고급 냉장돼지고기 생산 ▲ 돼지고기 뿐만아니라 돼지 부산물의 대일 수출전개 ▲ 생육·지육 유통구조를 탈피한 부위별 부분육 유통체계확립 등을 실천함으로써 시장개방을 맞이한 국내 양돈산업의 경쟁력 강화를 위해 나아갈 방향을 제시하고 있다.

이처럼 돼지고기가 농장에서 식탁에 오르기까지의 전 과정을 책임지고, 정성어린 마음으

로 “목우촌”을 생산하는 축협 김제 종합육가공공장을 찾아보았다.

## 양돈 계열화 사업으로 돼지사육에서 최종 유통 까지 담당

전북 김제군 금산면 용산리에 소재한 김제 종합육가공공장(공장장 : 신태호)은 시설규모가 대지 19,823평, 연건평 8,139평으로 일일 돼지 2,000두 도축처리, 부분육(냉장·냉동육) 46톤, 2차 육가공품(햄·소시지·베이컨·통조림) 26톤으로 총 72톤의 가공품을 생산, 공급할 수 있는 능력이 갖춰져 있다.

동 공장은 계열화 사업에 의해 총 사업비 360억 이상이 투입되었으며, 종돈장, 사료공장, 도축가공, 유통 등의 경영주체인 축협이 양돈농가와 계약에 의해 통합 경영체를 형성한 후 일관된 경영계획하에 종돈과 원료사료를 농가에 공급하고 위생적이고 균일한 규격돈을 수집하여, 부분육 및 제2차 육가공 제품의 최종 유통까지를 담당하는 계열화 체계이다.

양돈 계열 농가는 김제 공장 인근 농가로 충청남북도, 전라남북도 지역에 속하고 모든 30두 규모 이상으로 연간 비육돈 500두 이상 출하 가능농장이 그 대상이다. 7월 현재 계열농가는 183개 농가로 평균 모든 100두 규모의 부부 중심의 전업농이라고 한다.

계열농가 선정은 농가가 조합 또는 육가공공장에 신청하면 중앙회에서 접수를 하고 6명의 사양지도 요원이 농가 현지 조사를 실시하여 농장 여건 및 의욕이 있고 관리가 잘되고 있는 농장 인지를 검토후에 대상 농가로 확정한다.

계열농가에는 균일한 종돈과 농가에서 필요로 하는 사료를 전량 공급하고 약품 및 주사기를 조달해 준다. 또한 계열농가의 사양 성적을 컴퓨터로 관리·지도하고 농장별 경영분석 결과를 농가에 통보한다.

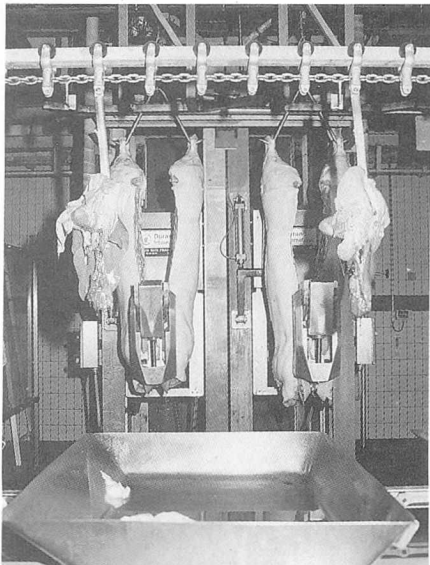
특히 주간 단위 시스템을 도입하여 각 농장의 모든 현황과 수정, 교배, 이유, 도태, 거세 등의 사양관리 항목을 전산 입력하여 다음 주에 작업할 내용을 농가에 통보하여 준다. 출하는

계열농가에서 사육하는 모든 돼지를 받고 있으며, 돼지 구매 가격은 출하전 15일간의 서울 축산물 도매시장의 평균 등급별 가격을 기준하여 각 돼지도 체중량에 등급판정에 맞는 단가를 곱하여 정산한다.

동 공장은 최신 시스템으로 각 돼지도체의 출하한 농장을 알 수 있고 돼지 도체등급 판정을 기준으로 구매하는 방법을 채택했기 때문에 농가들은 잘 키운 돼지를 좋은 가격에 팔 수 있으며, 돼지 도체등급 판정의 정착을 유도하고 있다.

한편 계열농가외의 부족한 원료돈 물량은 일반 계약 출하 농가에서 구매를 한다. 사료, 종돈, 약품의 공급없이 원료돈 규격조건에 적합한 돼지(105-120Kg)만을 출하받고 가격은 계열농가와 동일한 조건으로 구매한다.

김제 종합육가공공장 농가지원부 서형기 부장은 "단순한 구매업무가 아니라 200여 계열농가를 기술·지도하여 수준 향상과 소득 보장을 해 주어야 되기 때문에 많은 노력을 기울이고 있다."고 말하고 "지난 6월 계열농가 평균 도체등급 성적은 A등급 7.9%, B등급 15%, C등급 31.8%, D·E등급 9.3%로 A·B등급 출현율이 60%에 가깝게 나타났다"고 한다.



최신 설비인 ▶ 자동이분체기, 한편, 적내장은 고리로 백내장은 쟁반으로 구분되어 운반된다.

## 대일 돼지고기 수출 1,600여톤, 890만불 달성

동양 최대의 유립식 최첨단 도축라인 및 위생적 가공설비를 갖춘 축협 김제 육가공공장은 대일 수출에 주력, 작년 11월 개장이후 대일본 수출육 가공 생산을 개시하여 7개월만에 돼지고기 1,600여톤, 890만불 수출을 달성했다.

한편 국내에서는 처음으로 돼지 부산물인 간, 혀, 내장, 대퇴골등을 일본에 수출하고 있다. 이는 양돈계약 농가로부터 항생물질의 잔류가 없는 원료육을 공급받고 다른 도축과정과는 달리 박피후 2차 세척을 한 다음 내장을 분리하는 등의 완벽한 위생처리를 한 결과이며, 이로써 대일 부산물의 부가가치 재고는 물론 새로운 대일 수출 상품으로 자리잡을 것으로 보인다.

축협 김제육가공공장의 전자동화 시스템으로 이루어진 위생적인 돼지고기 생산과정은 다음과 같다.

양돈농가에서 김제 육가공공장까지 수송된 돼지는 차량내에서 물세척을 한 후 적재함 높이에 맞도록 유압으로 자동 조절되는 하치장에 하치를 시킨다.

계류장에 입식된 돼지들은 스트레스를 풀어주기위해 10시



간 이상 계류를 시키며 안개분무 샤워를 실시하여 체온을 떨어뜨리고 조용한 음악으로 휴식을 취하게 한다.

도축은 350-600V의 전압으로 전기실신을 시킨 후 수평방혈대와 수직 방혈대를 지나면서 신속하고 확실한 방혈을 한다.

방혈된 돼지는 자동세차 기계와 같은 원리의 세척기로 1차 세척을 하고 머리·족 절단라인을 거친다음 바코드 시스템에 의해 출하농가를 확인할 수 있도록 입력이 된다.

박피기계에서 완전 박피를 하기전에 1·2차의 예비 박피 과정을 거치는 데 오염을 최소화하기위해 작업자는 칼을 매두수마다 소독하고 사용한다.

박피이후 2차 세척이 이뤄지고 내장을 분리한다. 여기서부터 철저한 위생관리가 요구되

는 부분이기때문에 국내에서 유일하게 기계박피와 세척이 끝난 다음 내장을 분리하는 방법으로 오염을 방지하고 있다. 그다음 센서에 의해 자동으로 작동되며, 동시에 2마리를 처리할 수 있는 자동이분체기로 도체를 정확하게 분할하고 지육중량의 측정과 도체등급을 한성적을 단말기에 입력한다.

이처럼 도축단계를 거친 도체는 마지막 3차 물세척을 한 다음 -28℃, -25℃, -20℃의 3개 방으로 된 급냉터널을 30분씩, 1시간 30분 동안 통과시키고 0℃ 예냉실에서 16시간 동안 냉각 보관하여 도체온도를 4-6℃로 균일화시킨다.

한편 부산물들은 모두 분류되어 관을 통해 지하로 떨어뜨려 오염의 소지를 줄이고 자동으로 삶아진 소장, 대장과 쓸개

가 제거된 간 등의 부산물을 일  
본으로 수출하고 있다.

종합육가공공장으로 도축되  
는 모든 돼지는 방광속에서 소변  
을 추출하여 설파메타진의 함유  
여부를 분석하는 TLC검사가 엄  
격하게 실시되고 있어 안전 축산  
물 생산에 주력할 수 있다.

동공장은 TLC검사 합격률이  
96%이며, 불합격 판정된 농가  
는 한달 동안 출하를 할 수 없게  
된다. 농가지원부에서는 농가에  
서 돼지를 빨리 출하하기 위해  
젓먹이 사료를 출하때까지 급  
여하게 되면 TLC 검사에 합격  
할 수 없고 물컹물컹한 물돼지  
와 등지방이 과다하게 두꺼워  
지는 돼지가 될 수 있다고 한다.

따라서 육성돈 사료는 최소 2  
개월 이상, 비육후기사료는 1달  
정도를 반드시 급여해야 한다  
고 당부하고 있다.

### 품질로, 세계로 뛰는 목 우촌

예냉실에서 나온 돼지도체는  
부분육 가공과 2차 육가공 공정  
을 거쳐 깨끗하고, 순수하고, 신  
선한 “목우촌 돼지고기”를 해외  
에 수출할 뿐 아니라 철저한 콜  
드체인 유통시스템으로 소비자  
들의 식탁위에 공급하고 있다.

부분육가공은 가공실에 들어  
가기 전에 작업자는 반드시 예



도체는 레이저 빔으로 조준되는 틈  
발로 정확하게 3분할 되어 규격이 일  
정한 제품생산이 가능하다.

어 샤워실을 통과하여야 하고  
돼지도체는 레이저 빔을 발사  
하여 3분체로 정확한 부위를 분  
할한 다음 부위별로 정형작업  
을 한다.

특히 부분육 정형라인에서는  
신선한 돼지고기 품질을 유지  
하기 위해 실내온도 2℃를 유지  
하고 있으며 등급별 바코드를  
입력하는 등 전라인 전산 자동  
화를 구축하고 있다.

2차 육가공품은 햄류, 소시지  
류, 캔류 등 26개가 상품등록되  
어 있으며, 국내산 순돈육원료,  
무방부제, 무전분을 육가공의  
원칙으로 삼고 유통기간도 1/2  
로 줄여 작년에는 소비자가 주  
는 좋은 상품상을 수상받은 경  
력도 있다.

김제 종합육가공공장은 현장  
직원 260명을 포함한 총 350명  
의 인원이 일심동체가 되어 육  
가공품의 수출 기여와 품질 좋  
은 돼지고기를 공급하는데 전

념하고 있다. 신대호 공장장은  
“목우촌 제품을 출시하여 주부  
들로부터 좋은 평을 받고 있으  
며, 이는 계열농가를 확보하여  
좋은 원료돈을 가지고 육가공  
품을 만들기 때문이다. 앞으로  
도 가장 위생적이고 품질좋은  
돼지고기 제품을 만들기에 전  
력을 다할 것이다.”라고 말하고  
“돼지 일일 도축물량은 금년말  
까지 1,500두, 내년말까지 2,000  
두의 물량을 확보하고 전국적  
인 판매조직망을 구축할 계획”  
이라고 밝혔다.

김제 종합육가공공장은 냉장  
육체계 위주로 수출을 하여 일  
본의 세이프가드(SG)발동 이  
후에도 꾸준히 수출을 할 수 있  
기 때문에 금년도 수출계획은  
1,000만불이었으나 6월 현재까  
지 890만불 수출이 이루어져 2,  
000만불 달성도 무난할 것이라고  
한다.