



화성·수원지부, 「허브포크」 생산·판매

-한약재 먹인 돼지고기 소비자에 호평-

- 홍보부 -

고온열처리로 건조한 한약재를 첨가한 사료를 급여하여 생산한 돈육인 「허브포크」가 소비자들로부터 큰 호응을 받고 있다.

본회 화성·수원지부(지부장 : 윤대열)는 20여 회원농가들이 참여한 가운데 생후 50일령부터 출하까지 한약재를 첨가한 사료로 생산한 「허브포크」 브랜드 돈육으로 지난 11월 10일부터 15일까지 서울 그랜드백화점에서 판촉활동 및 시식회 등의 행사를 가졌다.

이 행사는 경기도 화성군이 주최한 「농·축·수산물 한마당 큰잔치」 행사의 일환으로 열렸다.

이날 시식회에 참가한 소비자들은 고기색깔이 특이하고, 고기의 질이 연하고 쫄깃하며 돼지고기 냄새가 거의 없어 상당히 맛있으며 아주 좋은 반응을 보였다.

화성 「허브포크」는 천예의 농업지역인 화성군의 본회 회원들이 한약재를 급여해 떼과 정성으로 사육한 돼지고기로 인삼, 갈근, 감초, 오미자, 당귀, 생강, 계피, 대추, 천궁 등의 한약재를 고온열처리 건조하여 사료에 첨가·급여한 것으로, 본회 회원들이 허브포크를 생산하기 시작한 것은 지난 6개월 전으로 생후 50일령부터는 사료 톤당 한약재를 8kg, 육성돈에는 12kg씩 급여하고 있다. 이같이 생산한 돼지고기는 육질이 개선되어 A, B등급의 출현율이 일반 배합 사료만 급여했을 때에 비해 크게 높아졌으며, 출하가격도 지육 kg당 1백50원을 더 받고 있다고 한다.

윤대열 화성·수원지부장은 “한약재를 첨가한 사료를 급여했을 때 비거세돈에도 웅취가 없었으며, 특



▲지난 11월 10일 그랜드백화점에서 열린 「허브포크」 판촉 행사 장면

▶「허브포크」 판촉 행사에 참여한 시민이 돼지고기 시식을 하고 있다. 이날 시식회에서 「허브포크」는 소비자들로부터 호평을 받았다.



이한 향미가 나기 때문에 일반 돈육과 확실하게 구별이 가능하다”며, “돈육의 대외경쟁력을 제고시키기 위해서는 단순하게 고기를 생산한다기 보다는 소비자들이 원하는 고기를 생산하기 위해 「허브포크」란 브랜드 돈육을 생산하게 되었다”고 말했다.

문의 : (사)대한양돈협회 화성·수원지부(전화 : 0331-222-5111) **養豚**