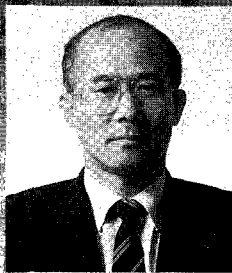


편집위원 칼럼

생산보다 유통구조 개선을



신정재
과학사료(주) 대표

얼마 전까지만 해도 사료에 어분을 많이 첨가했었는데 지금은 합성 아미노산이 싸게 공급돼서 그 사용량이 줄어 들었다. 이 어분을 사용할 때에는 어분의 냄새 즉 생선냄새 혹은 생선 썩은 냄새가 달걀에게까지 전이되어 소위 Fishy Egg라고 해서 소비자들로부터 외면을 당하였다.

또 부로일러 사료에 들어가는 항콕시디움제 중에서 Robenidine이라는 성분이 있는데 이 약을 쓰면 닭고기에서 아주 좋지 않은 냄새가 나서 멀쩡한 닭을 부패한 닭으로 오인할 정도가 되어서 그 약은 시판이 중지된 적이 있다.

일반적으로 육계출하 일주일 전후로 해서 투약을 중지해야 한다는 것은 잘 알고 있는 상식이다.

산란중인 닭에는 영양제나 비흡수성 항생제 이외에는 약제 사용을 삼가해야 한다는 것도 지켜야 할 규칙이다.

그러나 급성 질병이 발생하여 긴급처방이 필요로 할 때에는 어쩔 수 없이 투약을 해야 할 경우가 있을 것이다.

이런 경우에는 육계의 출하를 연기하는 방법을 써야 하는데 현실적으로 이루어지지 않는 일이라는 것을 잘 알고 있다.

수년전에 모 대학교수가 계란에서 모종의 항생제가 검출되었다고 하여 충격을 준 일이 있다.

그때는 그 검출량이 적어 인체에 해로운 정도가 아닌 것이어서 다행이었지만 역시 소비자에게 외면당할 일이다.

또 일부 육계에서 중금속이 검출되어 언론에 보도되어 물의를 일으킨 적이 있다.

이런 경우는 모두 사육을 담당하는 우리 양계

인의 책임이다.

좋은 제품을 값싸게 소비자에게 공급하여 타 육류와의 선의의 경쟁에서 이기는 것이 급선무이다.

지금 수출되고 있는 돼지고기의 검사에서 사용약제의 검출이 심심치 않게 지적되어 반송되는 경우까지 있어 경제적으로도 많은 손해를 입는 경우가 있다.

양돈업계는 대일수출량의 증가로 그 품질향상을 위하여 또는 약제 잔유물의 미검출을 위하여 부단한 노력 끝에 수입업체로부터 자체검사 판정을 인정받을 수준까지 되었음은 우리 양계업계도 배워야 할 것이다.

지난 여름 복더위 때에 D식품의 선배를 찾아간 길에 생닭을 구입해서 회사직원 및 가까운 친구들에게 나누어 준 일이 있다.

그 이튿날 여러 친구들에게서 전화가 걸려왔다.

“무슨 닭인데 이렇게 맛이 있느냐?”

“이렇게 맛있는 닭은 처음이다.”

“닭고기 맛을 좋게하는 약을 넣었느냐?”

등 닭고기 맛이 좋은데 놀라며 어디에서 살 수 있느냐는 문의와 함께 고맙다는 인사를 받았다. 그 이유는 간단하다. 도계과정이 위생적이고 유통과정에 신선도를 유지하기 위하여 철저한 냉장수송과 저온저장장에서 온 것이라는 것을 우리는 잘 알고 있다.

아무리 위생적이고 안전한 닭을 생산했다 하더라도 생산자에서 떠나 도계후에 물류과정에서 일어나는 조건에 따라 상품의 가치가 좌우된다는 것을 생각할 때 안타깝기 짝이 없다. 지금 유통되고 있는 도계된 닭이 최고의 신선도를 유지하여 신속히 가정주부에게 공급

생산성 향상만이
지상과제이던 시절은 지나갔다.
유통의 질적 개선이
더욱 중요한 때가 왔다.

된다면 그래서 진정한 닭고기 맛을 알게되면 소비촉진 효과는 더 없이 클 것이라는 것은 뻔한 일이다. 그렇게는 아직 힘들더라도 냉동수입닭을 비위생적으로 취급하면서 정상적인 닭처럼 판매하는가 하면 더 나아가 변질된 닭까지 공급이 되어 닭고기의 진정한 맛을 오인시켜 닭고기에 대하여 혐오감을 갖게 하여 닭고기 소비의 큰 부담을 줌은 참으로 안타깝다.

생산성 향상만이 지상과제이던 시절은 지나갔다. 유통의 질적 개선이 더욱 중요한 때가 왔다. 이런 점을 감안하여 이미 수년전부터 정부당국에서도 유통구조개선을 위해 많은 자금을 투자한 것으로 알고 있다. 또 그래서 많은 크고 작은 종합 인티그레이션 업체가 가동되었던 것으로 알고 있다.

그러나 경험이 없었던 새로운 유통체제의 도입으로 많은 시행착오가 일어났으며 도계유통체제에 변혁과 개혁이 요구된다.

요사이 큰 도계업체의 구조조정과 합병인수가 이루어 짐은 그 좋은 징조라 하겠다.

이를 계기로 우리가 정성을 다하여 생산한 상품이 신선하고 안전하게 그리고 신속하게 주부의 손에 들어가서 진정한 닭의 참 맛을 보게 하여, 자연스럽게 값싸게 맛 좋은 동물성 단백질이라는 것을 인식하여 줄어드는 소비량을 다시 늘리는 계기가 되었으면 좋겠다. **양계**