

닭고기 수출대책 협의회 출범

닭고기 수출대책협의회 출범식이 지난달 27일 축산기술연구소 대전지소에서 성황리에 개최됐다.

닭고기 수출과 관련된 업계인사 60여명이 참석한 가운데 개최된 이날 총회에서 이상진 협의회장은 인사말을 통해 『계육업계에 있어 닭고기 수출을 위해 이렇게 관련인들이 모인 적은 없었다』며 『역사적인 날로 기록되게 될 것』이라고 말했다.

각 반별 위원 위촉장 수여에 이어 가진 각 반별 업무추진계획 발표에서 제도개선반은 2000년도 추진업무로 △축사건축과 관련된 농지 전용 및 건축문제 △계사신축에 따른 각종세제 문제 △시설 및 운영자금 지원 및 금리문제 △닭고기 수출국의 관련제도 조사 비교 △수출 대

상국의 관계법령(제도) 연구 △검역·통관제도 개선 △닭고기 위생안전제도 개선에 역점을 두기로 했다.

생산기술 개선반은 사양기술, 방역위생, 가공이용 분야로 세분화시켜 사양기술분야에서는 △닭고기 수출육 생산 및 잔여육 가공(조소연, 김삼수 6월) △수출용 육계 시범 생산(이종길, 박용운, 장병귀 6~7월) △육계사 자연환기 시설의 합리적 이용방법(이종길 7월) △삼계탕용 닭 생산기술 체계 확립연구 결과(최철환, 강보석 9월) △육계의 암수분리 2단출하 사육기술 및 경쟁성 분석(강보석 10월)을 추진키로 했다. 방역위생에서는 △육계의 방역위생과 질병관리 기술(송창선 8월)을 가공이용 분야에서는 △

닭고기의 저장성 증진기술(이종문 11월)에 대한 연구가 이어진다.

수출 전략반은 마케팅 전략차원의 접근에 목적을 두고 용역부문과 자체연구로 세분화 사업을 추진키로 했다. 용역부문에서는 △일본내각 유통단계의 정확한 가격(margin)형성 및 유통구조 파악을 위한 시장 조사 의뢰 △대일 수출의 마케팅 차원의 성공 가능성 진단 △수출국의 물류 및 저장방법 조사 연구 등을 사업계획으로 잡았다.

또한 자체연구사업으로는 △일본 수출 시 계육의 신선도 유지를 위한 물류시간 및 저장기술 △중국산 및 일본 국내산과 제품 차별화할 수 있는 별도 마케팅 전략 및 홍보정책 △재래닭 및 가공품 수출전략을 추진해 나가기로 했다.

올해 1/4분기 닭 도축량 전년대비 11.4% 증가

농림부에서 발표한 자료에 의하면 올해 1월부터 3월까지(1/4분기)의 닭 도축량은 8천2백88만수로 지난해 같은 기간의 7천4백42만수에 비해 11.4% 증가한 것으로 집계되었다.

같은 기간 수입된 냉동 닭고기는 1만8천9백76톤으로 지난해 7천7백94톤에 비해 2.4배가 증가하였다.

월별로는 1월에 2천7백92만수로 지난해 2천5백21만수보다 10.7%, 2월에는 2천5백9만수로 지난해 2천2백49만수보다 11.5%, 3월에는 2천9백87만수로 지난해 2천6백71만수보다 11.8%가 각각 많은 것으로 나타나 지속적으로 증가하고 있는 것으로 파악된다.

지난해 1/4분기의 경우 98년도 1/4분기 대비 16.4% 많았던 것보다는 적은 수치이나 지난해에 이어 여전히 큰 폭으로 소비가 늘고 있는 것으로 분석된다. 한편, 냉동 닭고기 수입량도 크게 늘고 있어 수입량을 고려한다면 전체적으로 소비는 지난해 보다 23%이상 늘어난 것으로 보인다.

한편 본회 회원사의 1/4분기 도축실적은 5천1백51만수로 지난해 1/4분기 4천9백12만수에 비해 4.9%가

증가한 것으로 집계되었다. 이중 육계는 4천5백32만수로 지난해의 4천2백17만수보다 7.5% 증가하였으나 삼계는 6백19만수로 지난해의 6백95만수보다 11.8%가 오히려 감소하였다.

축산물 원산지 표시위반 단속강화

축산물 원산지 표시위반 단속이 무기한 실시된다. 또한 소비자단체와 축산업계 임직원으로 구성, 운영되고 있는 농산물 명예감시원 제도도 대폭 확대된다.

국립 농산물 품질관리원은 구제역 발생 등으로 축산 농가를 비롯 국내 축산업이 많은 어려움을 겪고있는 상황에서 수입 축산물이 국산으로 둔갑 판매되는 등 부정 유통행위가 근절되지 않아 이를 강력히 차단하기 위해 단속을 대폭 강화한다고 밝혔다.

또한 기존 농산물 명예감시원 1천8백19명 외에 각 분야별로 1백71명의 명예감시원을 신규로 선발, 감시 활동을 더욱 강화해 나갈 방침임을 밝혔다.

우리협회에서도 정부의 이같은 방침에 적극 협조키로 하고, 27명의 명예감시원 적격자를 국립농산물품질관리원측에 추천했다.

중국의 육계산업현장을 가다

상해대강집단주식유한공사

지난달 18일~23일까지 「한국계육협회 중국계육산업 시찰단」이 방문한 수출전문 도계장인 상해대강집단주식유한공사의 회사연혁과 사육, 도계, 가공 현황 등을 소개한다.

<편집자 주>

중국 상해시 남쪽에 위치한 상해대강집단주식유한공사는 지난 1985년 10월 태국 CP그룹과 합자해 설립된 회사로 생산, 가공, 판매, 수출 등을 일괄적으로 처리하는 계열화업체이다.

올인 올아웃 방식을 채택하고 있는 이 회사는 닭의 생산도 외부구매 없이 전량 직접생산하고 있으며 농장의 사양관리, 질병관리는 물론 도계장의 위생관리까지도 모두 회사에서 관리한다.

사육하고 있는 육계품종은 에이비안과 아바에이카로 매년 미국으로부터 GPS를 5만수씩 수입한다.

현재 상해대강집단주식유한공사의 사육규모는 연간 원종계는 3개 농장에서 10만수, 종계는 12개농장에서 90만수, 실용계는 36개 농장에서 5천만수이다.

평균 생체중량은 2.1~2.2kg 이고, 사육일수는 48~49일, 사료요구율은 2.1이고, 생산원가는 0.9달러 미만이라고 회사측은 밝혔다.

이 회사는 3개의 도계장을 갖고 있는데 이중 지난 92년부터 생산을 시작한 제3공장만 해도 6만7천평방미터의 면적에 건축면적 1만8천평방미터 규모로 시간당 5천마리를 도계할 수 있다.

주아빈 제3공장장은 「이 회사는 중국의 닭고기 관련 업체중 제일 큰 회사로 특히 사육부터 일괄적으로 계열화를 하고 있는 곳은 이곳 뿐」이라고 밝혔다.

그는 「이 회사는 3개의 도계장과 36그룹의 농장을 갖고 있으며 1개 그룹의 농장은 보통 12~16개의 계사로 이뤄져 있다」고 설명했다.

현재 이곳에서 생산된 닭고기는 도계 후 품질보증을 받아야 수출은 물론 가공, 보존에 들어갈 수 있다고 주 공장장은 강조했다.

실제로 도계장 입구에서부터 차바퀴를 일일이 소독하고 도계장 내부 출입 전에도 4번의 소독을 하는 점에서 이곳의 위생을 짐작케 했다.

더욱이 이 도계장으로부터 자동차로 30분 거리에 위치한 사육농장은 입구까지만 방문이 가능할 뿐 내부 견학을 금지해 이곳의 철저한 농장관리를 엿볼 수 있었다.

또, 주 공장장은 「이 도계장 소속의 인원 1천4백명을

포함해 대강그룹에는 총 1만2천명이 종사한다」고 밝혀 값싼 노동력을 바탕으로 한 중국 도계장의 한 단면을 엿볼 수 있었다.

현재 이 도계장은 지난 92년말 정부로부터 수출전문 도계장으로 인증을 받았는데 대강그룹에서는 현재 연간 10만톤을 생산해 3만톤은 수출하고 있다.

주 공장장은 「가장 많이 수출하는 나라는 일본이며, 그 외에 중동, 남아프리카, 스위스 등지로 수출하고 있으며 수출품의 규격은 나라마다 약간씩 차이는 있으나 대부분이 냉동육이고 20%만 냉장육」이라고 밝혔다.

그는 「도계후 일본까지 항구에 따라 약간의 차이는 있지만 냉장육의 경우 48시간, 냉동육은 72시간이면 도착한다」고 말했다.

주 공장장은 또 한국으로의 닭고기 수출에 대해선 아직 정부로부터 허락을 받지 않아 가격을 말할 수는 없지만 한국의 업체에서 요구할 경우 팩스를 통해 알려주겠다고 덧붙였다.

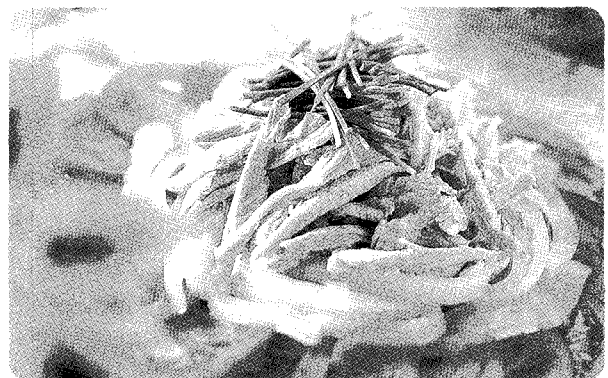
값싼 노동력과 사육에서부터 도계까지 철저한 위생관리를 통해 닭고기를 생산하고 있는 중국의 육계회사들을 국내 닭고기업체들은 경각심을 갖고 주시해야 될 것이다.

이곳을 방문한 국내 육계업체 관계자들도 이구동성으로 이곳의 위생상황은 수출전문 도계장이라는 타이틀에 걸맞게 선진국수준 못지 않게 철두철미하다고 평가했다.

<농수축산신문 김선희기자>

이번달 요리카드

닭가슴살 토마토 냉채



닭고기 수입급증, 사회적 관심사로 부각

외국산 닭고기 수입급증이 새로운 사회적 관심사로 대두되고 있다.

최근 주요 신문·방송 등 언론매체들은 외국산 닭고기 수입급증과 관련 취재 보도를 통해 외국산 닭고기의 국내 판매동향에 대해 일제히 우려감을 나타냈다.

특히 올 들어 수입 닭고기가 국내산으로 버젓이 둔갑, 판매되다 적발된 사례가 잇달아 밝혀지고 있는데다가 구제역 파문 등으로 쇠고기, 돼지고기의 수입이 크게 감소되고 있는 가운데 구제역 태풍의 핵에서 벗어나 있는 닭고기 소비시장의 집중공략이 이루어지고 있는 점도 핵심쟁점으로 부각되고 있다.

또한 외국산 닭고기 유통물량의 상당수가 비정상적인 유통경로를 통해 상당부분 거래가 이루어져 닭고기 위생측면에서도 문제 발생 우려가 높아진 것도 수입 닭고기에 대한 언론매체들의 관심을 증폭시킨 한 요인으로 알려지고 있다.

그동안 중요 언론사들의 수입 닭고기 관련 보도에서 나타난 견해는 크게 두 가지로 하나는 외국산 닭고기의 수입 급증에 대한 국민들의 호기심을 만족시키기 위한 단순 보도 형태이며 또 하나는 닭고기 수입이 국내 축산업(육계산업) 및 국민 건강에 미치는 영향에 대한 취재 보도 형태였다.

이번 언론매체들의 움직임이 수입 닭고기에 대해 민감한 반응을 보일 수 밖에 없는 육계농가나 계육산업 종사자들의 눈에 비쳐진 것은 다소 기대에 못 미쳤었다는 반응이나 이로 인해 파생된 영향은 상당부분 긍정적으로 평가되고 있다.

우선 정책당국에 있어 타 축종에 비해 상대적으로 소홀한 대접을 받

아왔던 국내 육계 및 계육산업에 관심을 갖게 됐다는 점이다.

국내 축산업을 이끌어왔던 3대 축종 중의 하나였으면서도 변변한 대우를 받아보지 못했던 닭고기에 대해 농림부 축산국내 전담직원이 배정되는 등 늦게나마 관심이 높아진 것은 다행한 일이다.

다음은 수입 닭고기에 대해 별다른 인식을 갖지 않았던 소비자들에게 국내에 많은 외국산 닭고기가 수입돼 유통되고 있다는 것을 숙지시켰다는 것도 성과중의 하나이다.

아울러 주목해야할 점이 육계업계의 오랜 숙원중의 하나인 닭고기 수출문제 연구가 가속화될 수 있다는 점이다. 구제역 발병으로 쇠고기, 돼지고기 수출의 대안으로 닭고기 수출에 관심이 모아지기도 했지만 닭고기에 대해 제조명이 이루어짐에 따라 농림부 고위 관계자가 계육산업 전반에 대해 재검토를 지시하는 등 새로운 입지를 구축하게 되는 전기가 됐다.

또한 수입 닭고기와 직접적으로 연계된 것으로는 수입 닭고기에 대한 검역이 대폭 강화됐다는 것이다.

수입 닭고기의 비정상적인 유통 및 국산육으로의 둔갑판매가 지적되면서 방역당국이 만일의 사태에 대비, 수입닭고기에 대해 전수검사를 실시하는 등 수입 닭고기에 대한 검역을 강화하고 있다.

이와 함께 농축산물 불법유통 단속강화 및 농산물 명예감시원제도의 확대 등이 이루어지고 있는 것도 닭고기에 대한 관심이 높아진 것과 무관하지 않다는 의견이다.

그러나 지금까지 거론된 것은 국내 육계 및 계육산업에 긍정적으로 작용하는 사례이나 업계관계자들이

긴장을 늦출 경우 오히려 악재로 작용될 공산이 높은 것도 심각히 판단해야 한다는 지적도 나오고 있다. 대표적인 것이 뉴캐슬에 대한 보도로 소비자들의 안전식품, 건강식품에 대한 관심이 지속적으로 높아져가고 있는 상황에서 닭고기가 질병으로 둘러싸인 축산물로 소비자에게 인식된다면 더 이상 국내 육계 및 계육산업은 설 자리를 잃게 된다는 것이 관계전문가들의 공통된 의견이다.

아울러 이번 기회에 수입닭고기에 대한 대응방안으로 누누이 지적돼왔던 △닭고기 판매업소의 원산지 표시 △닭고기 포장유통 의무화 등을 반드시 관철시켜야 한다는 의견도 제시되고 있다.

외국산 닭고기 수입에 대한 직접적인 규제방안이 없는 상황에서 국산 닭고기를 알리고 소비자가 판단, 구매할 수 있는 기본적인 제도장치 마련이 시급히 이루어져야 한다는 것이다.

외국산 닭고기의 수입급증에 각계각층의 모든 사람들이 관심을 가지고 우려를 나타내고 있는 현제가 계육업계의 주장을 관철시킬 수 있는 절호의 기회이기도 한 때문이다.

외국산 닭고기 수입급증이 분명 호재는 아니지만 악재를 호기로 만들어갈 수 있는 기회가 제공된 만큼 이를 충분히 활용해 나가는 지혜가 필요하며 계육업계의 활로 모색을 위해 업계 전체가 힘을 모아야 한다는 것이 관련인들의 중론이다.

또한 각종 가금질병에 대한 철저한 대처방안을 마련, 불의의 사태를 사전에 막는 자세가 어느 때 보다 요구되고 있는 시점이기도 하다.

일본, 99년 닭고기 자급율 68%

지난3월 일본 농수성이 발표한 자료에 따르면 지난해 닭고기 자급율은 67.9%로 전년도 70.3%에 비해 2.4포인트 하락하였으며 일본의 5대 식육 전체의 자급율은 57.2%에서 55.1%로 2.1포인트 하락하였다.

지난 89년도 83.8%이던 닭고기의 자급율은 91년부터 70%대로, 95년부터는 60%대로 하락하였다가 97년, 98년을 제외하고 다시 60%대를 기록하고 있다. 89년부터 연평균 1.45포인트가 감소한 것이다. 이는 국내 생산량의 감소와 수입량의 증가에 의한 것으로 지난 10년간 19% (15.9포인트) 정도 감소한 것이다. 그러나,

앞으로 2010년도에는 자급율을 73%로 끌어올리겠다는 계획도 함께 발표하였다.

한편 쇠고기의 경우 89년 52.5%이던 것이 99년에는 35.8%로 매년 1.52포인트가 감소하였으며, 돼지고기의 경우 89년에 76.4%이던 것이 99년에는 59.8%로 매년 1.51포인트가 감소하였는데 97년 대만의 구제역 발생이후 자급율이 일시적으로 증가하였으나 3년만에 수입선이 정착되어 다시 자급율이 떨어졌다. 그외에 말고기의 경우 99년 자급율은 26.5%, 양고기는 0.5%로 각각 조사되었다.

브라질, 99년 닭고기수출 26%증가

브라질 닭고기 수출업자협회(ABEF)는 지난해의 닭고기 수출이 98년도 보다 26% 증가했다고 밝혔다.

이같이 수출이 큰 폭으로 증가한 것은 레알화 인화에 의한 수출 경쟁력의 강화, 아시아와 유럽의 수요 회복, 신규 시장의 개척 등에 의한 것으로, 수출량이 전년대비 26% 증가한 77만6백톤, 수출액은 19% 증가한 8억7천5백만달러인 것으로 알려졌다.

그러나 1톤당의 평균 수출 가격은 전년 대비 6%가 하락하였다. 특히 지난 4/4분기의 수출 가격은 전년 동기 대비 19%이상 떨어졌는데 이는 신규 식육 수출업자가 중개업자를 통하여 저가에 수출하는 물량이 늘었기 때문인 것으로 풀이되고 있다.

한편, 2000년도 닭고기 수출 예측에 관하여 ABEF의 폴 린 회장은 부가가치가 높은 부분육의 수출 증가 경향과 멕시코나 캐나다 등의 신규 시장 개척에 의하여 지난 99년에 비해 15% 이상 증가할 것이며, 가격이 5% 정도 회복한다면 수출액은 10억 달러에 이를 것으로 예측하고 있다. 그러나, 가장 큰 규모로 수출을 하고 있는 '세아라'사의 부사장은 옥수수 가격의 상승에 의한 닭고기 생산 비용의 증가와 국내 닭고기 가격의 저하에 따른 생산감소도 예상되고 있어 수출이 크게 증가하지는 않을 것으로 내다보고 있다.

미국, 99년 닭고기 수출 전년대비 0.9% 감소 예상

미 농무부에 따르면 99년도 1월에서 10월까지의 육계수출량은 전년대비 3.0% 줄어든 1백75만톤으로 나타났다.

수출 대상국별로 보면, 일본을 제외하고 아시아가 경제회복에 따라 증가하였다. 그중에서도 홍콩은 식육 수요가 왕성한 중국이 배후에 있어 전년동기에 비해 28.4% 늘어난 44만5천톤으로 최대의 수출시장이 되었다.

또, 북미시장에서는 멕시코가 전년동기대비 8.3%가 늘어난 11만톤, 캐나다가 14.3% 늘어난 5만5천톤으로 모두 전년대비 증가하였다.

그러나, 98년도 이후 최대의 수입국이던 러시아는 18만9천톤으로 경제혼란의 지속에 따라 전년의 30% 수준으로 급감 하였다. 러시아로 우회수출을 하는 것으로 보여지는 구 소련의 라트비아가 전년동기대비 2.5배인 27만2천톤으로 급증하였다.

그러나, 이런 주변국가를 포함한 구 소련으로의 수출량은 전년동기대비 60% 수준에 머물렀다. 때문에 미 농무부에서는 99년도 계속 수출량은 러시아로의 큰 폭의 감소 영향 때문에 전년대비 0.9%가 줄어든 2백 10만톤으로 84년도 이래 15년만에 전년대비 이하가 될 것으로 보고 있다.

육계질병 세미나 개최

육계 질병 세미나가 이번 5월 18, 19 양일간에 걸쳐 오후 2시부터 경기 분당소재 수의과학회관 대회의실과 대전시 유성소재 유성유스호스텔에서 연이어 개최된다.

최근 육계농가사이에 급속히 확산되고 있는 닭 뉴캐슬 병의 효율적

인 예방대책을 마련, 육계사육농가들의 피해를 최소화시키기 위한 방안의 일환으로 개최되는 이번 육계질병 세미나는 육계질병 전반에 대해 논의되며 특히 닭 뉴캐슬 질병대책 및 백신접종 프로그램과 실시방법의 문제점에 대해 집중적인 강의

토론이 예상된다.

이번 육계 질병 세미나 강사로는 수의과학검역원 모인필 박사(최근 가금질병 발생동향), 송창선 박사(뉴캐슬 예방대책), (주)하림 이종길이사(농장경영 및 방역관리)가 나선다.

하림, 셀레늄 닭고기 학술보고회 개최

(주)하림(대표 김홍국)은 지난 5월 9일 서울 여의도 63빌딩 3층 코스모스 홀에서 셀레늄 닭고기 출시를 기념, 셀레늄 닭고기 학술 세미나를 개최했다.

이날 학술 세미나에서 김홍국 하림사장은 인사말을 통해 『하림은 인간의 무병장수를 돕는 셀레늄의 실용화연구에 주력한 결과 셀레늄 축적 닭고기를 생산 시판할 수 있는 단계에 이르게 됐다』고 말하고 『이번 학술발표회가 하림의 바이오 식품산업을 이해하는데 많은 도움이 되기를 바란다』고 밝혔다.

고려대학교 식품생명공학과 이명희 교수는 「셀레늄의 실용화 연구

란 주제발표를 통해 『셀레늄은 약이 아니라 필수 영양소이므로 식품을 통해 섭취하는 것이 가장 자연적인 방법』이라고 전제하고 『타 육류에 비해 지방함량이 적고 단백질 함량이 높은 닭고기를 통해 섭취하는 것』도 한가지 방안이라고 설명했다.

특히 김교수는 『하림 셀레노메티오닌 치킨은 특허받은 특수사료를 먹여 키운데다가 엄격한 품질관리를 통해 생산되기 때문에 일반닭고기에 비해 2~3배가 많은 셀레늄이 포함되어 있다』고 밝혔다.

또한 『셀레늄의 주 형태가 셀레노메티오닌 이기 때문에 체내에서 셀레늄이 단백질로 저장되었다가 필요시 서서히 셀레늄으로 분해돼 공급되기 때문에 하림 셀레노메티오닌 닭고기를 섭취하게 되면 스트레스, 자외선조사, 만성질환, 노화 등으로 셀레늄을 필요로하는 사람

들에게 더욱 효과적인 작용을 하게 된다』고 주장했다.

2000-6차 통합경영분과위 개최

2000년 제6차 통합경영분과위원회가 17일 충남부여 (주)TS해마로식품에서 개최됐다.

이번 통합경영분과위원회에서는 △무자료 거래 근절 건 △육계가격고시 개선방안 건 △국내산 닭고기 품질인증마크 색도 보완 건 등이 주요 안건으로 다뤄졌다.

특히 육계가격고시 개선방안은 그 동안 육계가거래가격 취합·고시 과정에 있어 발생했던 회원사간의 이견을 조정, 효율성을 기하는데 초점이 맞춰졌다.



닭고기의 대명사
마니케

닭고기는 마니케-
주식회사 마니케

TEL:0335-336-0123
FAX:0335-336-0120

안전하고 깨끗한
HAIMARROW **해마로치킨**

Chicken

ISO9001 인증업체
KS표시품 생산업체

(주) TS해마로식품
TS HAIMARROW FOODS Co., Ltd.

파파이스, 케이준 치킨 보물찾기 행사 실시

치킨전문 패스트푸드점 파파이스는 오는 23일까지 전국 매장에서 「케이준치킨 보물찾기」 행사를 실시한다.

케이준 쿠키ング 컨셉강화를 위해 실시하는 이번 행사는 행사기간 중 파파이스 매장을 방문하여 8천원 이상의 제품을 구매하는 고객에게 서울랜드 빅3 이용권, Eastpak 손목가방, 파파이스 캐릭터 손수건, 무료사이드메뉴 및 음료권 등 보물이 숨겨져 있는 스크래치카드를 증정한다.

또한 스크래치 카드 뒤에 있는 응모권으로 응모하면 추첨을 통해 여름휴가를 하와이에서 보낼 수 있는 하와이 3박5일 여행권 5쌍(10명)과 LG 네띠TV 20대, 플라로이드 스티커 카메라 1-ZONE 100대, 케리비안베이 무료이용권 50대 등 꾸집한 경품을 제공한다. 한편 파파이스는 CF계에서 뜨는 신인배우인 「고수」를 새 모델로 새로운 광고 「파파이스 케이준 치킨」을 제작, 케이준 컨셉 강화를 추진하고 있으며 치킨 전문 패스트푸드로서의 전문성을 확보하기 위해 지속적인 노력을 해나갈 계획인 것으로 알려졌다.

양계학과 신설키로 - 원광대

내년 중에 양계학과 등 닭고기 가공에 필요한 학과가 원광대학교에 신설된다. 원광대는 국내 최대 닭고기 생산업체인 (주)하림과 산학일체 협약식을 갖고 기업이 필요로 하는 학생들을 배출해 주기로 합의했다.

원광대 송철은 총장과 (주)하림 김홍국 사장은 지난 15일 산학일체 협약식을 갖는 자리에서 하림은 원광대에 매년 5억원씩 연구비를 지급하고 졸업생 40명씩을

채용할 계획이라고 밝혔다. 또한 학생들이 외국 닭고기 가공업체로 연수를 갈 경우 필요한 경비도 지원해 주기로 했다.

이에 따라 원광대도 하림이 요구하는 대로 닭고기 가공에 필요한 전문인력을 양성하기로 했으며 농과대학내에 양계학과 등 닭고기 가공관련학과를 내년 중에 신설키로 했다.

하림, 저지방 닭고기 햄 출시

(주)하림이 저지방 닭고기 햄인 「하얀속살」 햄을 국내 최초로 출시, 햄 시장 공략에 나섰다.

닭고기 순 살로 만든 치킨-햄 「하얀속살」 햄은 담백한 다이어트 육류로 알려진 닭 가슴살 100%를 원료육으로 사용한 최고급 저지방 햄으로 기존 육가공 제품과는 많은 차이를 두고 있다.

햄·소시지 등 기존 육가공 제품의 경우 돈육이나 쇠고기, 칠면조의 잡육에 첨가물을 섞어 만드는 것이 보통으로 소비자들이 사용원료육에 대한 의구심이 높았었다.

그러나 하림이 이번에 출시한 「하얀속살」 햄은 닭고기의 최고급 부위인 가슴살을 100% 사용했을 뿐만 아니라 세계 선진 각국 닭고기 소비제품의 영양 및 품질분석을 통해 한국인의 입맛에 맞는 제품생산에 나서게 된 것으로 알려졌다.

2백여명의 임직원으로 「100% 위생안전관리위원회」를 구성, 활동에 착수했다고 밝히고 있는 하림은 이번 조치가 사육과정에서부터 소비자에게 제품이 전달되는 과정까지 메이커가 철저히 위생관리를 책임지겠다는 의미라고 설명했다.

하림이 도입한 안전시스템의 특징은 ▲사료 등 원재료를 중심으로 평상시 위생관리 강화 ▲전 공정의 위생확인 점검체제 ▲철저한 콜드체인 시스템구축 ▲역병 발생 시 정부와의 협력에 의한 공개적인 초기 박멸 등이다.

품질 및 시설을 자랑하는 동우 닭고기

DONGWOO
Chicken

동우 1등급 닭고기

주동우

Tel. (065) 150-2000-1 Fax. (065) 151-0101 Home Page. www.dwchick.co.kr

화이트 미트의 시대!

KS 닭고기 회사

하림이
열었습니다.



국내 최대 닭고기 전문회사

(주) 하림
HALIM CO., LTD.