

동설맥포크



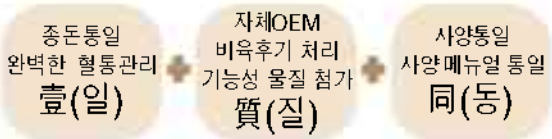
취재 | 대전충남지소 천안출장소장 이진순

- 소재지 : 충남 천안시 다가동 351-3
- 홈페이지 : www.jinwang.co.kr (Tel : 041-579-9893/7)
- 상표권지 : 진왕영농조합법인 (시육규모 : 약 50,000두)

동설맥포크란?

맑은 공기와 정정한 자연력으로 유명한 천안시 성남면에 위치한 2만5천여 평의 넓은 농장에서 농장 HACCP인증 기준에 맞추어 위생적이고 안전하게 생산되는 브랜드 분육육으로, 엄동설한(嚴冬雪寒)을 이겨내고 여린 싹을 틔워내는 겨울 보리(麥)처럼, “유하지만 강경한, 순수하면서 긴강한 웨빙 포크(pork)를 의미한다.

특히, 자원친화적인 사양관리의 하나인 자돈(子豚)을 대상으로 실시하고 있는 변을 이용한 “봉침(蜂針) 시료”는 돼지에게 면역력을 증가 시켜줌으로써 안전한 축산물 생산을 유도하여 고객이 안심하고 먹을 수 있는 축산물의 생산에 기여하고 있다.



마블링, 경도, 육색 보습력, 저콜레스테롤 물돼지(PSE)인자 제거

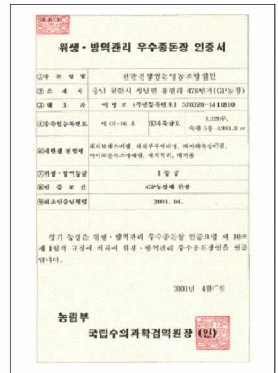


冬雪麥 Pork
특허등록 제 0424407 호

(사진1) HACCP인증



(사진2) 위생·방역관리등급인증



Safety & Clean = Security

“내가족식탁을 준비하는 마음으로!”

안전하고 양질의 고급분육을 생산하기 위하여 출하 전 60일이상 비후후기 사료를 급여하는 한편, 출하 전 45일 이상의 휴약(休藥)기간을 지키므로써 항생제 등의 유해 잔류물질을 엄격히 규제하고 있다.

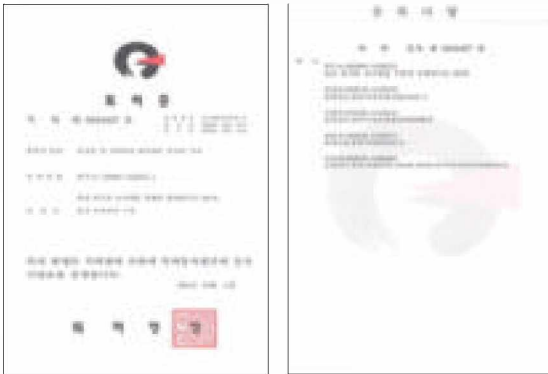
종돈 & 사양관리

천안시 성남면 용원리에 위치한 진왕농장은 자체 종축장을 운영하며 사양하는 돼지에 100% 편봉등복을 실시함을 물론이고 자체 인공수정센터를 운영하면서(용돈(種豚) 4CF, 100Pcu/인생산) 체계적인 육종 system에 의한 피라미드 형식의 통일된 종돈 공급체계를 갖추고 있다.

진왕영농조합법인에서 자체 개발한 종돈“리아 27”과“듀록”의 만남으로“동설맥포크”는 생산되고 있으며, 친환경적 양돈 system에 의한 농침(蜂針)사료 및 약취를 제거하고 있으며 폐지를 성장단계별 적정사육밀도로 유지하면서 성별(性別) 및 돈군별(豚群別)로분리사육하고있다.

우수한 돈육을 생산하기위해 출하 60일전 미육후기 사료를 100%급여함은물론이고, 사료관리및품질관리 전담직원을 두어 자가주문매합사료(OLEM방식)에 의해 생산된 우수한 품질의 “JW사료”를 성장단계별로 교유의 사료급여 프로그램에 의해 적절히 급여하고 있다.

(사진3.4) 저콜레스테롤, 저아라키돈산, 고토코페놀돈육으로 특허 획득



< 2004년 동설맥포크 등급판정 결과 >

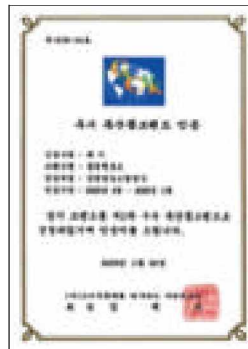
구 분	동설맥포크	전국평균
A등급	54%	25%
B등급	25%	32%
C등급	8%	16%
D등급	13%	12%
E등급	0	2%

도축& 가공

PSE(살빼지)인자 사전 제거를 위한 PSS유전자 검사부터 전 돈육에 실시하고있으며, 생후 180일령 이상 사육한 생체중 110kg의 업선된 규격돈을 출하전 절식(節食)시킨 다음 도축을 하기 때문에 보다 위생적이고 육질이 뛰어난 돼지고기를 소비자에게 제공할수있다

우수축산물브랜드인증

“동설맥포크”는 2003년 “소비자문제를 연구하는 시민의 모임”에서 인증하며 농림부에서 후원하는 “우수축산물브랜드인증”을 획득하였는데, 전국적으로 돈육부분은 10개 브랜드밖에 선정되지 않았으며 충청남도에서는 “동설맥포크”가 유일한 것으로, 이것은 고품질의 균일한 브랜드육을 체계적인



(사진5) 우수 축산물브랜드 인증서

사양관리로 위생적이며 안전하게 돼지고기를 생산하는 진왕영농조합 법인의 노력의 결실이라고 할수있을것이다.

동설맥포크는이런것이다르다

출하 전 60일 이상 미육 후기사료 급여를 하기 때문에 PSE(물떼지)돈육 발생을 억제함은 물론이고 돼지고기의 마블링, 경도, 보수성 및 육색이뛰어나다

붕집을 이용한 자연친화적인 사양관리와 출하전 45일 이상의 휴약(休藥)기간을 두어 도축하는 등 항생제 또는 유해산유물질은엄격히규제한다

(향후계획)

- 저콜레스테롤· 저아라키돈산· 고토코페놀 돼지고기생산
(겨울 모리새우눈(冬雪麩)참깨막등을 이용하여 콜레스테롤 함량을 낮추는 사포나린 성분이 다량 함유되어 있는 기능성 사료를 선택 완료 하였으며 상품화단계만남아있다)
- 향후 흑미를 이용한 사료를 개발하기 위해 연구중임

보다내실있는 전문 브랜드를 꿈꾸며

“ 농장에서식탁까지...”

“ 나보다는 당신을, 이익보다는 소비자를 생각한다!”를 모토(motto)로 진왕영농조합법인은 전안 쌍용동에 위치한 자가운영 판매장앞에 “동설맥포크”를 직접 시식을 할 수 있는 조그마한 식당을 누이 우수한 품질의 돼지고기를 소비자에게 직접제공하기도한다.

자체 종축장을 운영하면서 신선한 돈육을 생산하기 위해서 안전하고 깨끗한 작업 라인을 구축하고 있고 농촌진흥청, 서울대 동물자원학과, 국립수의과학검역원, 호서대학교 식품영양학과, 한국방송통신대학 농학과등의 협조로 지역블리스트를 구성· 운영하고 있으며, 최근에는 쌀(흑미)을 이용한 기능성 사료연구에 박차를 기하고 있는 등 보다 품질 좋은 돼지고기를 체계적으로 생산하여 소비자에게 공급하고자끊임없이노력하고있다.