

삼다도에서 유채꽃과 함께 자란 청정 도새기

유채꽃 도새기

제주지소 과장 임상철



해마다 봄이면 제주도를 노랗게 물들이는 유채꽃. 이 유채꽃의 종실과 유채유를 후기사료에 첨가하여 출하전 3주일 이상 돼지에게 급여하여 만듦 브랜드 돼지고기가 바로 “제주 유채꽃 도새기”이다.

유채꽃 도새기의 탄생

1993년 자본금 5천만원으로 서울 마장동에 설립된 진양식품(주)은 1999년에 제주에 지사를 설립하여 제주산 돈육을 생산하기 시작하였다. 끊임없는 브랜드육의 개발연구로 2001년에 현재의 축산불 가공장을 준공하여 신세계 이마트에 제주산 돈육을 납품하는 성과를 거두었고, 2002년에 “제주 유채꽃 도새기” 상표를 등록하게 되었다. 이러한 일련의 노력들이 인정을 받아 2002년에는 스포츠 서울 주최 육가공부문 우수기업으로 선정되었고, 2003년에는 제주노지사 표창을 받기도 하였다.

유채꽃 돈육이란 진양식품(주)와 제주대 동물자원학과 김규일 교수 연구팀이 산·학연 공동기술 개발로 탄생한 제주산 기능성 돈육으로 청정지역인 제주에서 사육된 돼지에 유채꽃의 종실과 유채유를 첨가하여 만든 사료에 비타민-E를 보강한 사료를 먹여 사육한 브랜드화 된 돈육을 말한다.

회 사

진양식품 주식회사

회사대표자

하재관

본 사

경기도 광주시 초월읍
선동리 330-1

제주지사

제주도 북제주군 한림읍
명월리 783-1

상표등록번호

등록 058040 호

홈페이지

www.jinyangmeat.co.kr
(본사:031-798-3669,
제주지사:064-796-6659)

유채꽃 돈육의 특징

유채꽃 돈육은 일반 돼지와 달리 지방질이 연하고, 돈육내에 비만 및 동맥경화 예방효과가 있다고 알려진 오메가-3 지방산을 포함한 고도의 불포화지방산이 수십배 증가되며, 비타민-E의 함량이 2배이상 증가되어 육색 및 보존 기간이 뛰어나다. 또한 유채에 함유된 글루코시놀산(glucosinolate)이 유채꽃 돈육으로 전이되어 발암물질에 대한 감수성을 약화시키는 기능을 가지고 있다고 한다.

유채꽃 돈육의 주요성분

오메가-3	- 체내 지방합성을 억제하여 비만예방 및 치료에 탁월한 효과가 있다.
지방산	- 인슐린 감수성을 증가시켜 당뇨치료에 큰 도움이 된다. - 콜레스테롤 합성을 억제하여 동맥경화를 예방한다. - 혈소판 활성을 억제하므로, 뇌경색, 심근경색 예방에 큰 효과가 있다.
비타민-E	비타민-E의 항산화 기능으로 저장성이 증대되어 육색 및 조직보존기함을 증대시킨다.
글루코시놀산 (glucosinolate)	겨자와 식물에 많이 들어있으며 phase2 단백질의 합성을 촉진하여 발암물질에 대한 감수성을 감소시킨다.

돼지고기 생산이력제의 선발주자

현재 유채꽃사로 급여농가는 22농가로 종돈농장과 계약을 맺어 업선된 종돈만을 구입하여 종돈을 통일하고 있으며, 농가 사양관리 또한 체계적인 프로그램을 제공, 사육 단계에서 사료 통일이 이루어지고 있으며 육질 또한 통일코자 노력하고 있다.

브랜드육으로서 시장에서 선두를 유지하기위해 생산체계를 관리하여 생산기반, 사양관리, 위생적인 가공 및 Cold Chain을 통한 소비자에게 공급까지 체계적인 시스템을 유지하고 있다.

특히, 계약농가의 이력을 표기하고 관리하고 있는데 박스 포장 시 농장코드 및 농장명을 표기하고 있고, 바코드에 품목코드, 농장코드, 중량, 누적수량 등을 표기함으로써 바코드 시스템에 의한 돼지출하, 생산, 제품출고 관리를 하고 있다.



제품의 가공 및 포장, 유통관리

진양식품에서는 규격화된 생산 공정관리를 위해 2003년 2월 18일 국립수의과 학검역원으로부터 위해요소중점관리기준(HACCP)적용사업장으로 지정받아 안전하고 위생적인 제품을 생산하고 있다. 또한, 돈육 가공은 부위별로 절단하여 정형하고 있다. 가공시 지육의 온도 상승을 방지하고 고품질을 유지하기 위해 부분육 처리는 10분 이내에 완료하고 있으며, 가공 현장의 위생 및 온도 관리를 위해 작업 전에 소독은 1일 5회 자동적으로 실시하고 있다.

상품의 품질과 보존성을 좌우하는 포장재의 사용은 포장 재료의 특성에 맞는 관리와 핀 홀(Pine Hole) 및 급속 탐지기 검사 후 사용하고 있다. 제품 포장 시에는 사전에 저온 창고에 넣어 포장재의 온도를 낮추어 사용하고 있다.

제품의 보관은 생산 즉시 냉장을 하는 것을 기본으로 하고 있으며 최종적으로 제품의 세균검사 및 포장상태를 정확히 체크하여 품질관리를 철저히 하고 있다.

가공이 끝난 제품의 유통 시, 냉장제품은 0~10 °C에서 냉동제품은 -18°C 이하에서 보존 유통하고 있으며, 어떠한 경우라도 한번 해동된 제품은 다시 동결시켜 유통시키지 않고 있다.

제주 유채꽃 돈육의 양축농가와 1차산업에 대한 효과

유채꽃 돈육 브랜드가 실용화되면 고부가가치의 제주산 기능성 돈육으로 거듭나게 되고, 실질적으로 제주돈육을 차별화 할 수 있는 계기가 될 전망이다.

현재, 유채꽃도새기는 CJ그룹, CJ푸드시스템, 신세계 이마트, 한화 국토개발(주) 등에 납품되고 있다.

