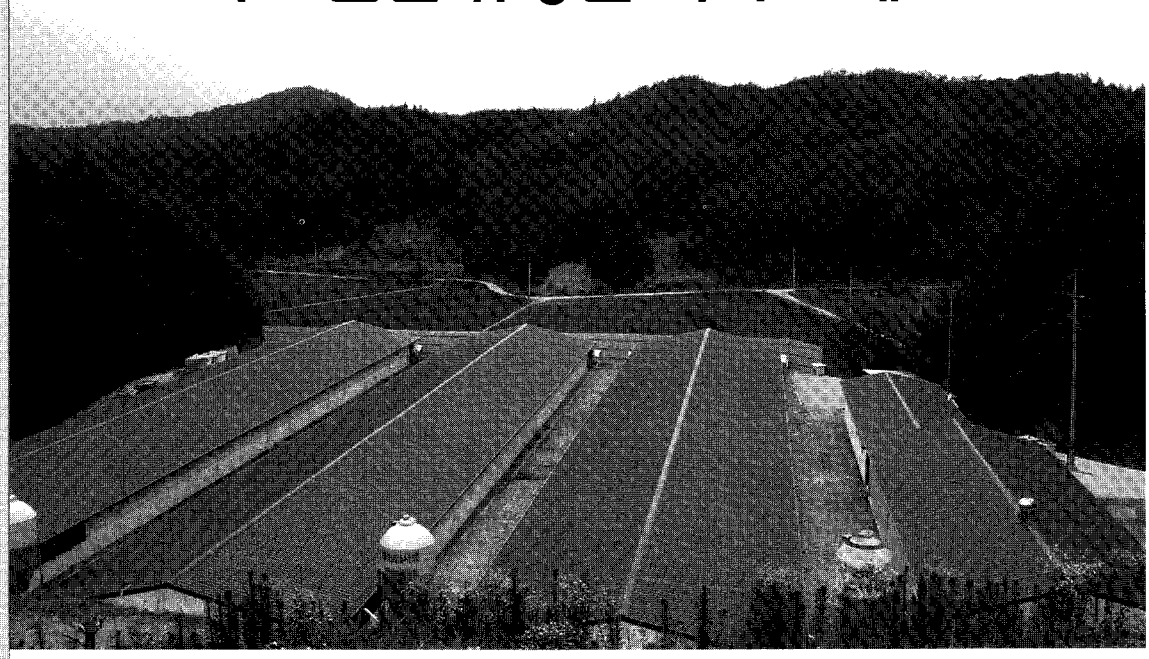
최고 품질 유정란 먹어 보세요



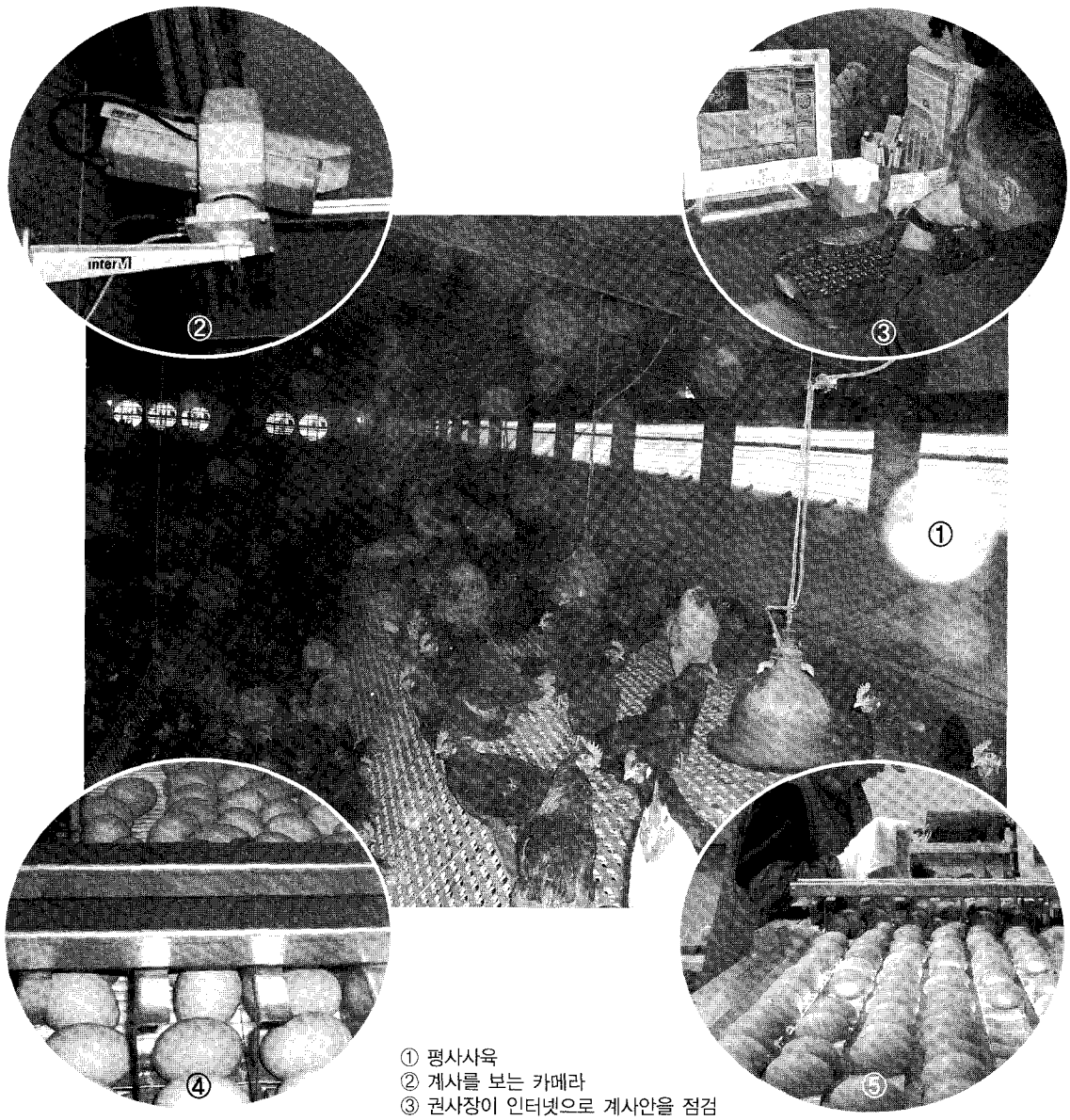
최근 본기자는 경북 영주시 단산면 구구리 소백산 자락에 자리 잡은 수산농장 권석은 사장이 국내 유명한 대형매장에 최단 기간에 납품 허가를 얻었다는 소식을 접하게 되었다.

권석은 사장이 이처럼 쉽게 납품권을 따낼 수 있었던 비결은 무엇일까? 비결을 알기 위하여 영주시 수산농장을 직접 찾아가 보았다.

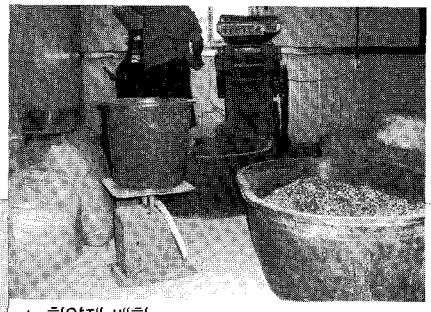
국내 IT 기술을 양계에 접목하다
- 인터넷 카메라로 닭의 상태를 살핀다 -

권석은 사장은 농장 설립에 있어 지리적, 환경적을 꼼꼼히 살피고 시설에 과감한 투자를 하였다. 예를 들어 인근에 축사가 없고, 물이 풍부하며 수질이 우수한 지역(32개 조사항목 적합판정)을 선정하였다. 농장시설은 평사 3개동, 선별기, 약초 저장소 및 제조실, 사무실이 있으며 계사별 5,000수 3개동에 1만5천수를 사육하며 암수비율 15:1로 유지하고 있다.

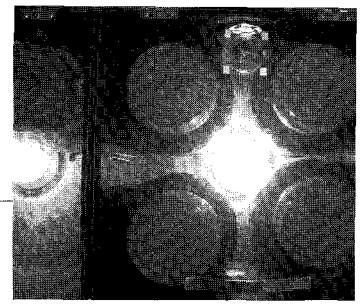
농장내부는 평사 그릴급이기, 온습도 자동 조절기, 자동난상 슬랫, 오란세척기, 검란기, 인터넷 카메라 등 국내 최고 시설을 설치하였으며 특히 다른 농장과 달리 인터넷 카메라를 통하여 계사 안을 세계 어디에서도 볼 수 있고, 조절 가능한 점이 큰 특징이다.



① 평사사육
② 계사를 보는 카메라
③ 권사장이 인터넷으로 계사안을 점검
④ 자동집란시설
⑤ 형광시설로 유정란 검사


▲ 한약재 배합

▲ 한약재 배합 후 저장


▲ 미생물 배양

10가지 한약재 및 미생물로 면역력 강화에 힘써

권석은 사장은 사료에 항생제, 산란촉진제, 성장호르몬을 사용하지 않는다는 방침아래 닭의 면역력을 기르기 위해 홍삼 등 10여 가지 한약재를 사료에 첨가하여 급이하고 있으며, 여기에 광합성 미생물도 별도로 배양하여 투여하고 있다.

이런 결과 계분에 냄새가 없어져 계사 내 암모니아 가스 발생이 적어호흡기성 질병 발생 확률도 현저히 줄어들었다는 것이다.

권석은 사장에 의하면 계사 환경이 좋아서인지 60주령 도태 직전 산란율이 80%, 피크기에 96% 넘어서고 있으며, 수정율은 85% 이상을 유지한다고 밝혔다.

"자연이란" 웰빙계란 인기

권사장은 대형매장 소비자에게 직접 선보이는 우수한 품질의 웰빙계란 유정란을 자랑하고 있다.

▲ 양계농협과 풀무원에 납품되는 "자연이란"

▲ 권석은 사장이 "자연이란" 생산과정을 설명하고 있다.

수산농장의 브랜드 "자연이란"(자연이 낳은 살아있는 유정란이라는 의미)에 대하여 2004년 6월 24일자로 국립농산물품질관리원으로부터 우수성과 안전성을 인증 (인증번호 제16-06-1호)받았고, 경북 가축위생시험소부터 계란내 항생제 및 항균제 부검출 검사 성적서를 받아 안전성에 대한 공신력을 확보하였다고 밝혔다.

권사장은 소비자들이 저렴한 가격으로 고품질의 유정란을 먹을 수 있도록 계란 유통구조 혁신에 앞장서게 된다는 포부를 밝혀 타농장에 귀감이 되고 있다.

취재 | 김종준 과장
3kjj8@hanmail.net