

Feature articles | '닭고기 포장유통', 어떻게 대처해야 하나?

해외 닭고기 포장 유통 사례

어릴 적 어머니와 함께 시장에 가면 어머니는 닭장 속에 살아있는 닭을 고르고 그 가게 주인은 그 닭을 그 자리에서 잡아주곤 했었다. 그 가게 근처에 가면 언제나 닭 똥 냄새며 닭 깃털 그리고 축축했던 바닥 등 지저분했던 기억이 난다. 요즘은 재래시장 또는 시골 장날에서도 보기 힘든 옛 기억 속 모습 중 하나일 것이다.



정 준 과장
실드에어코리아(주)

불과 몇 해 전까지만 해도 커다란 매대에 포장도 안된 닭들이 쌓여 있었고 소비자가 직접 닭을 고르면 판매장 직원이 그 닭을 작게 부분육으로 잘라 주기도 했었다.

하지만 이젠 그것도 점차 모든 매장에서 줄어들고 아예 포장된 닭으로 판매하는 추세이기에 재래시장 또는 동네

작은 슈퍼에서나 볼 수 있는 현실이 되고 있다.

요즘은 유명 대형 할인 마트나 백화점에서 접이냐 부분육 등 부위별로 잘 포장된 닭을 소비자 구미에 맞게 골라 쇼핑백에 담아서 가져가는 시대로 발전하고 있다. 선진화된 세계 계속 유통시장의 경향에 비추어 볼 때 이러한 추세는 점차 가속화되리라고 본다.

국내 계속 산업은 1960년대 이후 꾸준한 노력을 통해 타 육가공 산업보다 자동화 및 계열화 부분에 있어 비약적인 성장과 발전을 거듭하고 있다. 아직은 1인당 연간 소비량이 다른 선진국에는 못 미치는 수준이지만 지난 몇 년간의 통계가 꾸준한 소비 증진을 예측해 주고 있다. 이를 토대로 생각해 볼 때 계속 산업의 성장은 여전히 밝다고 추측할 수 있겠다.

2007년부터 단계적으로 도입될 개체 포장의

무화와 관련하여 계육 업계에서는 더욱 위생적이고 기능적인 포장 방법을 연구하고 있으며, 본고에서는 선진화된 여러 나라의 포장 사례를 소개함으로써 간접적인 제품 포장 개선 및 다양화에 도움이 되고자 한다.

1. 미국

미국의 1인당 계육 소비량은 45kg으로 국내보다 약 5배 이상의 소비를 보여주고 있다.

포장형태는 주로 대형 포장 및 장기적인 보관이 고려된 실용적인 포장을 사용하고 있다. 이와 같은 포장은 다소 비용이 상승하지만 운송 또는 보관 중에 외부로부터의 오염을 방지하고 수분증발로 인한 제품의 변질 또는 중량감소를 막아줄 수 있으며 유통 비용의 감소 및 포장육의 shelf life 연장 등의 장점이 있다.

1) E-bag



있다.

이 포장의 특징은 제품과 포장이 밀착된 견고한 밀봉포장으로 포장내 산소를 탈기시킴으로

통닭(Whole bird)의 경우 70%가 E-bag을 활용한 진공수축 형태의 포장을 활용하고



서 1~3일 정도의 신선도 유지를 할 수 있으며, 샘터짐 현상이 없어 청결하고 쾌적한 제품의 보관 및 이송이 가능케 하여 소비자 및 판매점(할인매장)에서 선호되는 포장이다. 그 외에도 통닭포장은 29%의 폴리백과 1% 미만의 Tray 오버랩 방식을 활용한다.

2) SES 포장방식



부분육(Cut up)의 경우 SES 포장방식이 약 88% 정도로 거의 모든 부분육에 적용되는 포장방식이다. 이 포장은 'Stretch end

seal'의 약자로 무공해 Stretch/shrink Film으로 기존의 랩포장에 사용되던 PVC 필름을 대체하여 투명한 포장외관, 김서림 방지(anti-fog) 및 완벽한 밀봉 씰링(hermetic seal)을 해 포장파손에 의한 드립 발생을 방지한 포장이다.

3) VPP 포장



이밖에도 부분육 제품에 VPP(Vertical pouch pack) 포장이 사용되고 있다.

이 포장의 특징은 견고한 물성의 포장으로 MAP(가스치환 포장)을 통한 유통기한의 연장을 가져다 줄 수 있다. 그리고 다양한 포장 단위의 시장 요구를 간단한 조절을 통해 쉽게 다양화 할 수 있는 장점이 있다.

소비자용 포장도 있지만 주로 B to B 형태의 급식용 또는 FOOD CHAIN RESTAURANT 등에 공급되는 대용량 포장제품에 많이 적용되고 있다.

4) Saddle pack



최근에는 구매 후 냉동 저장이 용이한 'Saddle pack' 이라는 신개념의 포장 방식도 나와 필요량만

요리하고 나머지는 개봉하지 않은 채 안전하게 보관하게끔 하고 있다.

맛별이를 하는 젊은 세대의 부부들을 위한 제품으로 점차 계육포장 시장에 새로운 포장 형태로 자리잡고 있다.

2. EU

유럽의 경우 2001년 발생한 BSE와 FMD 파동으로 인해 닭고기 소비량이 늘었다가 2002년부터 쇠고기 소비량의 증가로 인해 닭고기 소비량이 줄어 들었다.

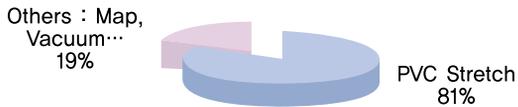
그러나 소비는 줄었지만 세분화된 부분육 및 고부가가치 제품(elaborated product) 등의 개발과 홍보로 인해 소비가 증가되어 닭고기 시장의 확대에 기여하고 있는 추세이다.

전체적인 포장은 이전에 PVC Strech 포장이 주류이던 데서 조류인플루엔자 발생 이후 계육 제품 및 포장 안전성에 대한 소비자의 다양한 요구사항을 수렴하여 보다 위생적이고 안전한 포장을 위한 다양한 방법들이 전개되고 있다.

우선 EU지역 평균 연간 계육 소비량은 약 20 kg 이상이며, 기본적으로 시장의 요구사항은 조류인플루엔자 발생 여파로 인한 포장 안전성, 외관, 차별화 및 포장지 인쇄를 통한 구매자와의 COMMUNICATION의 욕구가 있다. 특히 부분육의 경우는 선도 유지를 더욱 더 고려하는 모습이다.

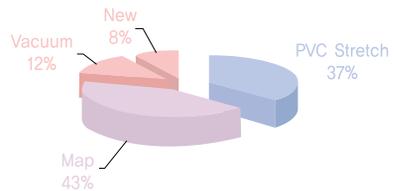
또한 계육 소비를 촉진시키기 위해 지속적으로 다양한 행사 및 회사별 브랜드 ROYALTY 증진을 통한 판매 증가를 꾀하고 있다. 그리고 세분화된 부분육 및 고부가가치 제품들에 대한 홍보 및 수요 증대로 다양한 형태의 제품들이 시장에서 판매되고 있다.

Feature articles | '닭고기 포장유통', 어떻게 대처해야 하나?



〈그림 1〉 Packaging used in fresh poultry in Europe in 2001(in volume)

위의 〈그림 1〉, 〈그림 2〉에서처럼 PVC랩이 주종을 이루던 포장방식에서 다양한 형태로 기능화, 세분화 되어 진행되고 있다. 특히 신선도 유지에 대한 필요성으로 인해 고비용이지만 MAP포장을 채택하기 시작하여 점차 발전하고 있으



〈그림 2〉 Fresh Poultry volumes packaging outlook Europe 2005

며, 특히 북유럽(노르웨이, 스웨덴, 핀란드)의 경우는 타 EU 지역과는 달리 MAP포장의 비율이 PVC 랩 포장보다 상대적으로 더 높은 비율로 사용되고 있다.

이 MAP포장은 고차단성 재질의 포장재와 더



- ① 프랑스 Doux 사의 E-bag 포장
- ② ~②-1 트레이를 활용한 일반적인 오버랩포장
- ③ BDF film을 활용한 MAP포장(부분육)
- ④ MAP포장을 활용한 조리식품
- ⑤ ~⑤-1 VSP를 활용한 혼제 치킨
- ⑥ VSP를 활용한 부분육제품
- ⑦ VSP를 활용한 색다른 진열방식의 제품
- ⑧ SES를 활용한 부분육 포장(영국)

불어 가스를 사용하는데 일반 대기와는 달리 포장내부를 질소, 이산화탄소 또는 산소 등으로 충전시켜야 하므로 포장비용 이외에도 가스충진에 따른 가스비용이 발생한다. 하지만 제품의 선도유지와 적절한 육색발현 및 유지를 통한 구매욕구를 자극할 수 있는 장점이 있다.

또한 고부가가치 제품의 경우 MAP포장 이외에 3차원 형태의 입체적인 VSP포장을 활용한 많은 제품들이 시장에 나와 소비자의 구매욕구를 자극하고 있다. VSP포장의 경우도 일종의 진공포장 형태로 선도 유지에 탁월한 효과가 있으며, 또한 제품의 모양을 따라 포장재가 밀착되므로 '제2의 피부' 처럼 포장의 질감을 육안으로 확인하기 어려운 고급스런 포장방식이다.

3. 아시아



일반적인 PVC Overwrap 제품(일본)

가까운 일본의 경우는 거의 모든 제품이 부분육 형태이며 다양한 형태로 세분하여 판매하고 있다. 포장의 경우 약 30년 이상 PVC(PE) Overwrap 제품으로 포장 판매되고 있다. 그러나 최근 들어 JUSCO사가 MAP(가스치환 포장)에 시도를 하고 있는 상황이다.

동남아시아 및 중국의 경우 현재까지는 벌크



MAP Tray pack(일본)



진공포장된 통닭(일본)



수퍼마켓에 깨끗하게 진열된 E-bag 계육 포장(싱가폴)

한 진공수축포장 제품이 나오고 있다. 심지어 인도네시아에서는 고비용의 MAP포장방식을 채택하는 계육업체가 나오기까지 했다.

호주의 경우는 다른 아시아 지역과는 달리 미국의 포장을 많이 답습하고 있는 듯 보인다.

whole bird 마켓의 95% 정도가 E-bag제품으로 포장되며, 부분육의 경우 70%가 PVC Overwrap을, 나머지 30%는 SES포장 방법을

제품을 제외한 포장된 계육제품은 폴리백 또는 트레이오버랩으로 포장 판매되는 상황이거나 최근 몇 년간 냉동육에서 냉장육으로의 전환과 조류인플루엔자 파동 이후 식품안전 및 선도에 대한 소비자의 관심이 높아지는 추세이다.

이에 일부 몇몇 나라에서는 E-bag을 활용

Feature articles | '닭고기 포장유통', 어떻게 대처해야 하나?

사용하고 있는데 점차 SES포장 방식으로 바뀌는 추세에 있다.

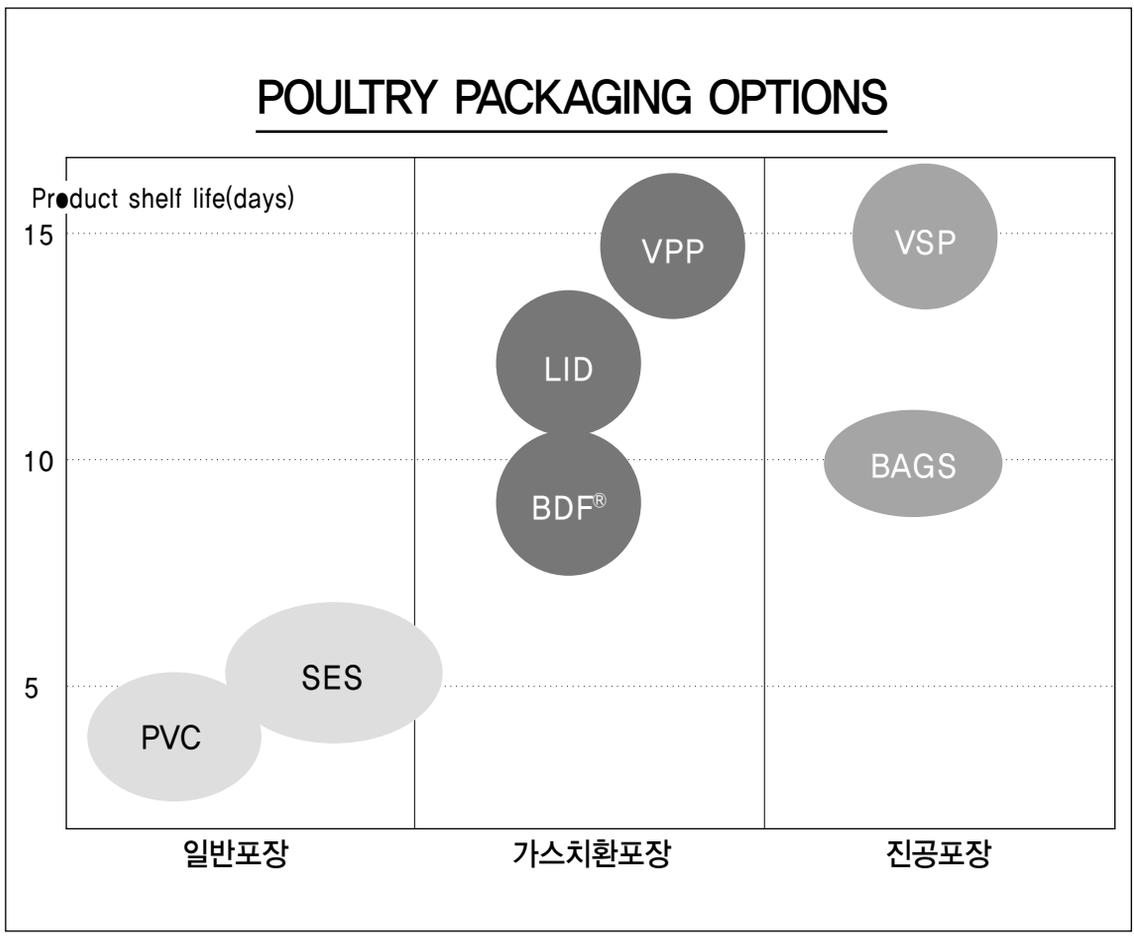
지금까지 거론된 포장에 관한 이해를 돕기 위해 각각의 포장별 특징 및 포장별 SHELF LIFE관련 자료를 <표 1>에 요약해 보았다.

이번에 필자가 소개한 내용 중 필자도 직접 보지 못한 부분들이 다소 있지만 자료를 모으면서 느낀 부분 중 가장 주목할 만한 내용은 각 지역별로 조류인플루엔자 파동 이후에 계육의 포장 개선을 위한 많은 노력과 판매 증진 및 소비촉진

<표 1> 포장별 특징 및 포장별 SHELF LIFE관련 자료

포장방식	포장형태	필요설비	적용제품	특징
POUCH	폴리백	Clipper	# Whole bird	기존 포장방식 / 생략
진공포장	Pouch 진공	Vacuum chamber	# Whole bird	진공 수축포장 제품과의 밀착성 유지 드립발생이 없다. 대량생산에 적합
	E-bag	진공포장기(또는 clipper) + 수축터널	# Whole bird	
	Laminate film	Thermoforming M/C (열성형 자동 포장기)	# Whole bird # Cut up	
오버랩포장	Tray Overwrap	Overwrap M/C	# Whole bird # Cut up	비용이 저렴하나 드립이 발생하는 단점
	SES	HFFS M/C (수평형 자동포장기)	# Whole bird # Cut up	트레이 사용 가능 제품과의 밀착성 유지 밀봉 실패로 드립발생이 없다.
가스치환포장	LID	Tray sealer (트레이 탑 실링기)	# Cut up	차단성 트레이 사용
	BDF	HFFS M/C (수평형 자동 포장기)	# Cut up	다양한 형태의 트레이 사용 가능 제품과의 밀착성 유지 밀봉 실패로 드립발생이 없다.
	VPP	VFFS M/C (수직형 자동 포장기)	# Whole bird # Cut up	대용량 포장 가능 포장 사양 조절 용이
스킨포장	VSP	Skin 포장기	# Cut up	가공품에 적합 즉석조리식품에 활용 탁월한 포장외관

〈그림 3〉 각 포장별 유통기한(Fresh poultry제품)



을 위한 다양한 형태의 고부가가치 제품들에 대한 연구 개발이 이루어지고 있다는 것이다.

국내 계육산업의 잠재적인 가능성을 계속 발전시켜 양적인 증가뿐 아닌 질적인 발전도 함께 이룰 수 있을 것이라 예상하며 소비자들의 요구

에 맞는 더욱 위생적이고 기능적인 여러 포장 방법도 함께 도입되리라 기대한다. 🐔