

식품에 대한 폭넓은 이해로 완벽한 포장을 설계하는



실드에어코리아(주)

불과 몇 년전까지만 해도 시장에서는 냉장 쇼케이스에 닭고기를 쌓아놓고 소비자가 직접 닭고기를 선택하면 판매원이 이를 다시 조각내어 비닐봉투에 담아주는 것이 보편화 된 판매방식이었다.

이 과정에서 칼, 도마, 판매원의 손 소독 등이 철저히 이루어지지 않아 닭고기가 살모넬라균에 감염되는 사례가 발생되곤 했었다.

물론 지금도 일부 재래시장이나 일반 대리점에서 가끔 볼 수 있는 광경이지만 점차 이러한 방식의 판매는 줄어들고 이제는 아예 한 마리씩 또는 부위별로 개별포장된 상태로 판매가 이루어지는 추세이다.

유명 대형 할인마트나 백화점에서는 이미 한 마리 포장 및 부위별 포장육 상태로 전환한 지 오래며, 포장유통 의무화가 본격적으로 시작되는 2008년 이후부터는 재래시장에서도 포장육 상태로 닭고기가 판매될 것이다.

이렇게 되면 비포장 상태로 유통되는 과정에서 발생하는 오염원을 근원적으로 차단할 수 있어 소비자는 더욱 안전하고 위생적인 닭고기를 안심하고 구매할 수 있을 것이다.

이를 위해 우리 계육업계에서는 지금 보다 더욱 위생적이고 기능적인 포장 시스템 구축을 위해 각 사마다 많은 연구를 하고 있다.

이와 관련 기존 닭고기 포장방식에서 보다 더 차별화된 상품과 서비스를 제공하며, 시장에서 요구하는 미래 지향적인 포장 개발을 통해 계육산업 발전에 전념을 다하는 회사가 있어 찾아가 보았다. 바로 실드에어코리아(한국지사장 정재균)이다.

식품포장의 선도 업체, 실드에어코리아(주)

실드에어는 미국계 외투법인으로 미국 Fortune誌가 선정하는 500대 기업에 포함되어 있으며 지난해 매출은 4조원에 이르는 다국적 팩키징 솔루션 업체이다. 지난 1998년 세계적인 식육 포장회사인 CRYOVAC을 합병하여 현재 종합 포장회사로 명성을 얻고 있다.

올해 Fortune誌가 선정한 각 산업별 가장 존경받는 기업에서 팩키징 컨테이너 분야 1



위를 차지한 실드에어는 매년 전체 매출의 2%를 연구개발비로 투자, 식품포장 산업 발전을 선도하고 있다.

한국지사인 실드에어코리아(주)는 18년 전 한국에 진출, 국내 냉장육 시장의 개발과 활성화에 큰 기여를 했다.

냉동제품만 유통되었던 80년 말에서 90년대 초에 식육냉동제품을 국내 최초로 냉장제품으로 유통하기 위해 선진국의 도축, 생산 및 유통의 전반적 단계를 소개하면서 이전까지 국내에서 소개되지 않았던 ‘진공수축포장’ 방식을 도입, 냉장제품의 유통을 가능케 한 것이다.

또한 이전의 햄, 소시지 등 육가공품 등에도 국내 최초로 7layer의 고차단성 필름을 적용함으로써 국내 육가공품의 품질을 한 단계 끌어올리는데도 일조를 했다.

이에 대해 정재균 지사장은 “식육제품의 선도관리를 단순히 냉동으로 해결하던 시절, 진공수축 포장을 통한 냉장제품의 가능성을 인식시키고 제품화하는 과정에서 식품 관계자들의 이해를 얻는 과정은 쉽지 않은 일”이었으나 “한편으

로 축산식품의 유통 선진화를 이루는 보람있는 일이었다”고 말했다.

그리고, 현재도 “이처럼 국내에 생소한 개념의 제품을 도입하는 과정이 가히 도전적이고 쉽지 않은 일이지만 국내 식품 포장 유통산업 발전을 위해 실드에어코리아의 영업 마케팅부서는 바쁘게 움직이고 있다”고 전했다.

현재 한국내 매출은 200억원 정도이며, 향후 육가공 선진화에 따른 기대매출은 2010년 약 300억 정도를 기대하고 있다.

실드에어코리아의 직원은 35명이며, 이들 대부분은 타 포장업체와는 달리 식품 및 축산 관련 석사 및 학사가 주축으로 이루어져 있어 식품에 대해 폭넓게 이해하고, 포장을 설계한다는 장점을 지니고 있다.

계육시장에 SES 및 E-Bag 포장방식 도입

국내 닭고기 유통과정에서의 가장 큰 문제점은 재포장이 가능해 수입닭이 국내산 닭고기로 둔갑될 우려가 높고, 열린 형태의 포장으로 인한 교차오염 및 드립 발생은 조류인플루엔자 파동 이후



- ① 농협 양재동 하나로 마트에서 판매되고 있는 E-bag 포장의 닭고기
- ② E-bag 포장재

국내 소비자들에게 계육제품에 대한 불안한 요소 및 불신으로 작용하고 있다.

현재 대형 마트나 대리점에서 판매되고 있는 벌크제품을 제외한 포장육은 트레이를 활용한 일반적인 PVC 오버랩포장이 주종을 이룬다.

소비자에게 위생적이며 안전한 식품 패키징 개발을 중요한 목표로 삼고 있는 실드에어코리아(주)는 제품의 원산지 증명(Origin insurance)과 드립 발생 및 유통과정에서 오염을 차단시키는 튼튼한 밀봉포장을 제시하고 있다.

이 중에서 현재 실드에어코리아(주)에서 국내 계육시장에 제안하는 주요 포장 방식은 ‘E-bag’ 과 ‘SES(Stretch end seal)’ 방식이다.

‘E-bag’은 폴리백(poly bag)에서 한 단계 발전한 진공수축 형태의 포장방법이라 볼 수 있는데 주

로 통닭을 포장하는데 사용된다.

실드에어코리아 관계자 설명에 따르면, ‘E-bag’ 포장의 특징은 제품과 포장이 밀착된 견고한 밀봉포장으로 포장 내 산소를 탈기시킴으로써 더욱더 신선한 품질유지를 할 수 있다는 것이다. 또한 샘터짐 현상이 없어 청결하고 쾌적한 제품의 보관 및 이송이 가능하며, 세워서 진열이 가능하기 때문에 많은 판매공간을 확보할 수 있어 판매점에서 선호하는 포장이라고 한다.

그리고 끝은 클립(Clipping) 방식과 열접합(Heat seal) 방식으로 마무리가 돼 있어 한번 포장지를 뜯게 되면 재포장이 불가능하기 때문에 수입닭이 국내산 닭고기로 둔갑되는 것을 막을 수 있다고 한다.

현재 미국에서는 통닭(Whole bird) 포장의 경우 70% 이상이 E-bag 방식을 채택하고 있다고 덧붙여 설명했다.

‘E-bag’ 포장구성은 흡습패드, 진공포장지, 클립(또는 열접합)으로 되어 있으며, 이를 위해서는 진공포장기계와 수출터널기계가 구비되어야 한다.



수축터널 기계



열접합 방식의 E-bag포장



클립 방식의 E-bag 포장



외국에는 E-bag, SES를 비롯 다양한 포장 방식의 계육제품이 판매되고 있다.



SES 포장을 위한 기계

‘SES’는 ‘Stretch end seal’의 약자로 기존의 랩포장에 사용되던 PVC 필름을 신축성 및 수축성이 강한 필름으로 대체한 포장방식으로 탁월한 열수축에 의해서 타이트한 포장유지가 가능하다고 한다. 또한 완벽한 밀봉 씰링(hermetic seal)으로 포장파손으로 인한 샴터짐을 방지한 포장이라고 한다.

또한 제품과의 접촉부분도 수축터널에 의해 밀착성을 유지할 수 있어 이물질의 혼입이 불가능하며, 김서림 방지(anti-fog) 기능이 있어 투명하고 깨끗한 포장을 유지할 수 있다.

‘SES’ 방식은 주로 부분육 제품 포장을 하는



SES 방식의 계육 포장 제품

데 쓰이고 있으며, 현재 국내 닭고기 소비패턴 변화에 따라 사용량이 상당 부

분 증가할 것으로 예상되고 있다.

향후 5~10년 이내에는 대형 할인매장이나 인근 수퍼마켓에서 고기를 정선하거나 포장하는 작업은 점차 사라지고 센터(육가공공장)에서 소매단위로 포장 완성된 제품이 매장내에서 진열 후 판매되는 형태로 대체될 것이다.

이에 대해 실드에어코리아(주) 정재균 사장은 “바로 이 개념이 ‘Case Ready’라는 개념인데, 이를 위해서는 완제품이 진열되어 소비되기까지 제품의 선도 유지 및 마케팅적으로 소비자에게 다가갈 수 있는 포장이 필요하다”며 “이에 실드에어코리아(주)는 단순한 포장재만 공급하는 업체가 아닌 미래지향적이고 안전한 패키지를 개발함으로써 국내 계육업체의 파트너로서의 소임을 다하고 싶다”고 밝혔다.

또한 “향후 고기능성 제품(Elaborated food) 포장을 위한 다양한 제품정보 및 포장 솔루션을 계육업체 및 대형 할인매장에 소개함으로써 취약한 원가구조로 인해 고생하는 계육산업 발전에 기여하겠다”고 강조했다.

닭고기 유통혁명을 꾀할 수 있는 다양하고 선진화된 패키징 개발을 위해 오늘도 구슬땀을 흘리고 있는 실드에어코리아(주)의 CRYOVAC팀. 그 꿈이 이루어지길 기대해본다. 