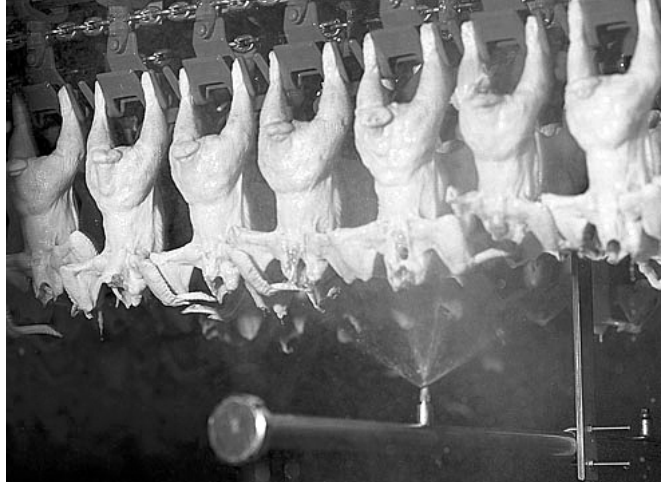
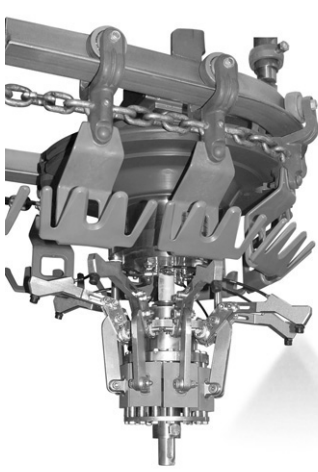


최첨단 시설로 신선한 닭고기 생산에 주력

하림, 마니커, 동우를 포함하여 국내 닭고기 전문 빅4 기업 중 하나인 (주)체리부로는 원종계부터 가공제품에 이르기까지 철저한 육계계열화 사업을 통해 최고품질의 닭고기 제품을 제공하고 있다. 올해로 창사 15주년을 맞이한 (주)체리부로는 지난 7일 1,000여명이 참석한 가운데 본사 진천에 제 2공장 준공 기념식을 개최하였다. 본고는 신공장 준공에 대해 취재한 내용을 정리하였다.



▲ 지난 7일 1,000여명이 참석한 가운데 진천 제 2공장 준공 기념식이 개최되었다. 각 업계 인사들이 참여한 가운데 신공장 준공을 기념하는 테이프 커팅식도 가졌다.



▲ 부드러운 육질에 쫄깃함을 더해주는 에어칠링 시스템(Air Chilling System)

계열화 사업 시스템

한국원종의 하바드를 공급받는 체리부로(대표이사 김인식)는 지난 1991년 설립하여 충남 아산과 보령에 원종계장을 두어 장은농장 등 종계 100만수를 보유하고 있다. 음성, 당진, 천북 지역에 위탁 종계장으로부터 병아리 3,500만수를 생산하여 부화장에서 7,000만수의 육용병아리를 생산하고, 본사인 진천, 구리, 장성에서 일 18만수의 도계를 처리 하는 계열화 사업의 대표 브랜드로 자리 매김 되어있다.

체리부로는 이미 KS와 HACCP, ISO 9002 인증 기준을 통과하여 전자동 설비와 표준화된 작업환경에서 닭고기를 생산하여 철저한 위생 및 품질 지침을 준수하여 고객에게 깨끗한 닭고기만을 공급하고자 노력하고 있다.

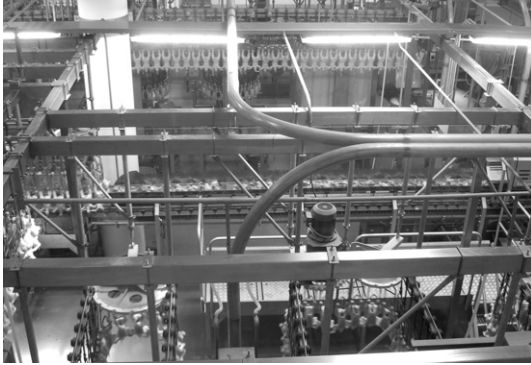
국내, 최첨단 시스템 도입

이번에 도입된 신공장의 시스템은 닭고기 내부의 피멍이나 뼈의 이상, 손상된 표면 등을 개별적으로 판독하는 국내 최초 '품질 등급 자동 분류 시스템' (Quality Grading System/QGS)으로 내년부터 도입 예정인 포장의무화와 향후 도입될 생산자 이력제의 효용성에 있어 발 빠른 준비과정을 밟고 있다.

QGS 시스템은 생산제품의 품질을 개별로 판별하는 국내 최초의 유일 시스템으로 네덜란드 마인(Meyn)사로부터 도입하여 생산공정의 마지막 단계에서 디지털 정밀 카메라로 각 제품을 촬영하여 연결된 컴퓨터 프로그램으로 데이터를 판독하여, 이상육을 탈락시켜 보다 신선하고 안전한 닭고기만을 소비자에 공급하고자 하는 목적을 가지고 있다. 이를 이용하여 닭고기를 3단계 등급으로 분류하여 생산농장과 병아리 단계의 사육농장까지 역 추적해 문제점을 개선할 수 있어 협력농가와 함께 최고의 위생과 품질로 시장 점유율을 확대해 나갈 수 있을 것이라 밝힌다. 또 하나의 특징은 기존 수냉각 방식과 달리 국내 최장의 에어칠링시스템(Air Chilling System)을 도입하였다.

250m 지하 암반수를 100% 도계수 및 냉각수로 활용하여 0~1℃의 차가운 바람과 물을 2km 길이의 냉각기를 통해 분사하여 순간 냉각을 통해 보다 신선한 닭고기를 생산하고 있다. 이 방식을 통해 위생처리 과정상 오염과 세균 감염을 완벽히 차단할 뿐 아니라 6~10%의 수분을 적게 함유하여 더욱 쫄깃하고 부드러운 육질을 제공하여 보다 보존성이 크게 향상되어 소비자가 안심할 수 있는 먹거리 제공에 힘쓰고 있다.

그 외 가장 짧은 작업 동선과 자동 이동 방식으로 철저하고 완벽한 위생을 설비하고, 전 생



▲ 농장에서 출하된 생계를 털을 뽑아 머리를 자르고, 내장적출을 통해 부산물은 단백질 사료로 가공되고, 생육은 흐르는 물에 세척된 후 에어칠링 시스템을 통해 적정 온도 이하로 냉각되고, 품질등급 자동분류 시스템을 통해 신선한 닭고기를 출하하는 공장 내부. 일일 20만수의 도계과정이 이루어진다.



▲ 과정을 거친 생육은 5호(451g~)부터 16호(~1650g)까지 중량에 따라 자동 분류된다. 박스에 담겨져 냉장창고까지 이동하는데 빠른 처리과정으로 신선하고 안전한 닭고기 생산에 주력하고 있다.



▲ 1층에서 처리되는 도계과정을 한눈에 볼 수 있도록 2층에서 관람&견학을 할 수 있도록 공간을 만들었다.

산 라인을 무인 자동 중앙제어 시스템화를 통해 생산의 효율성을 획기적으로 개선하였다. 중앙 공조 시스템을 통해 오염경로 예방과 미생물 번식 방지를 최선으로 하고, 해엄치는 물고기를 통해 확인할 수 있는 완벽한 환경 폐수시설까지

갖춘 친환경 공장이다.

하루 20만수 도계처리 능력 보유

새로운 시스템의 도입으로 신공장 생산용량은 8,000수/라인/시간 2개 라인으로 시간당 16,000수를 가공할 수 있으며 진천 제1공장에서 처리한 기존 라인 10만수/일에 신공장을 포함하여 30만수/일의 생산능력을 갖추게 되었다. 이런 도계 과정에서 나오는 부산물은 전량 단백질 사료로 만들어 환경오염까지 최소화 시킨다.

체리부로는 신공장 준공을 시작으로 2개 라인은 기존 도계장에서 실시하던 닭고기 생산을 위한 전용라인으로 사용하고, 기존 제1공장은 산란노계와 육용종계 전용도계라인으로 사용하게 되면서 노계처리에 어려움이 많던 산란계와 종계업계어도 희소식으로 다가오고 있다.

소비자를 위한 최선의 기업

김인식 대표이사는 '협력농가와 함께 최고의 위생과 품질로 나아갈 것'이라 밝히고, 이번 도계라인 증설을 통해 회사가 비약적으로 성장할 수 있는 계기가 마련될 것으로 보고, 도계 과정을 한 눈에 볼 수 있는 견학 시스템을 마련하는 등 공장을 개방하여 소비자의 신뢰를 높이고 다양한 마케팅 활동을 통해 시장을 확대할 계획임을 밝혔다.

당일 도계와 당일 배송을 원칙으로 삼는 체리부로는 최첨단 시설과 함께 끊임없는 연구개발과 노력을 비추어 보다 신선하고 영양가 있는 닭고기를 공급하여 고객의 건강을 책임지는 신명나는 대표기업으로 나아가길 바란다.



취재 | 장성영 기자
ch-spirow@hanmail.net