

신선편이 농산물 시장의 선두두자

재배에서 포장, 운송까지 안전 관리 탁월



이 덕 수

수원지구원에농업협동조합 조합장

맛별이 부부가 늘고, 주5일제 근무 등으로 라이프스타일이 바뀌면서 조리가 간편한 소포장 신선편이(fresh-cut) 농산물에 대한 수요가 늘고 있다.

신선편이 식품은 전 세계적으로 꾸준히 성장하고 있는 분야로서 그 시장이 국내에서도 크게 성장하여 소매용 수요가 확대됨에 따라 유통 물량 또한 늘어나는 것은 당연지사.

2005년 신선편이 농산물 시장규모는 연간 5000억~6000억원 수준으로 추산됐는데 앞으로 5조원대까지 성장할 것으로 전망된다.

이에 고객들의 새로운 구매 욕구에 맞춰 신선편이 농산물을 생산하거나 이의 채비를 서두르는 산지농협 또한 늘고 있다.



▲ 신선편이 샐러드



▲ 수원지구원예농업협동조합의 화성산지유통센터

지난 2004년 12월 수원지구원예농업협동조합(조합장이덕수)은 본관동(530평)과 처리장(444평), 선별장(541평) 등 전체 3천여평 규모에 104억여원을 들여, 화성시를 비롯, 수원과 용인, 오산에서 생산된 농·특산물에 대해 생산에서 판매에 이르는 전과정의 종합위생관리를 도맡을 수 있는 농산물산지유통센터를 열었다.

신선편이 채소 생산시설을 갖춘 대표적인 곳으로 평가받고 있는 수원원협의 산지유통센터는 재배, 수확, 세척, 포

장, 운송 과정에서 농약·중금속 등에 대한 안전한 관리가 가능하도록 우수농산물관리제도(GAP)를 본격 도입하고 재배방법, 농약사용량 등을 소비자에게 공개하는 생산 이력제를 본격 실시하고 있다.

또한 각종 표시 제도를 소비자가 알기 쉽게 개편, 농업인이 활용 가능한 유해물질 절감기술 등 관련기술을 개발, 보급하고, 유해물질 잔류허용기준을 추가 설정으로 유통단계에서 모니터링을 강화하여 부적합품의 시장유입 방지, 소비자가 안심하고 찾을

수 있는 안전한 농산물을 공급하고 있다.

수원원협은 GAP 시설인증 적용으로 농산물의 안전도와 신선도를 극대화 시켜 신선편이 농산물을 적기에 공급할 수 있는 국내 최고의 시설을 갖추고 있으며 수출에도 앞장서고 있다.

이 뿐만 아니라 식품의 안전성에 대한 소비자들의 욕구를 충족시키기 위해 상품마다 친환경 인증마크를 부착했으며, 생산자의 이름과 주소, 인증번호 등을 부착해 상품의 신뢰도를 높였다.

SUWONWONYE

수원원협산지유통센터의 전처리 공정과정을 살펴보면 사위식 원물 1차 세척(원물세척), 꼭지제거 및 탈피(전전처리), 슬라이싱 & 다이싱(절단), 사위식 2차 세척(살수식), 와류식 또는 꼭지식 살균(와류식 세척), 사위식 3차 세척(살수식 행균), 와류식 또는 꼭지식 4차 세척(와류식 행균), 드림식 원심탈수, MAP 포장(세팅값에 의한 자동포장), 금속 검출검사(자동센서를 통해 금속검출검사), 중량 확인검사(자동박스 포장) 순

이다.

전과정에 사용되는 물은 150m 지하 암반수를 끌어올려 음용수용 활성필터에 여과한 후 UV 살균처리하여 사용되고 모든 전처리과정은 농산물의 품목에 따라 적정온도인 3~5℃로 유지 관리된다.

수원원협은 전처리 시설을 통해 소비자가 안심하고 찾을 수 있는 신선한 농산물을 공급하기 위해 엄격한 생산, 품질 관리를 시행하고 있다.

우선 센터 내 작업장에는 외부인의 출입이 철저히 제한

되고 출입이 허용된 사람들도 위생복·위생화·위생마스크 착용은 물론 작업장 입구의 소독조와 이중문의 엄격한 절차를 거쳐야 한다. 품목별, 제품별, 원료의 상태별로 탈피, 세척, 살균, 행균, 탈수, 포장의 차별화된 공정관리로 최상의 품질을 유지하고 제품의 고선도 유지를 위해 온도는 품목별 적정 품온을, 대기는 MA포장 저농도 O₂, 고농도 CO₂를, 습도는 포장재에 의한 품목별 적정 습도를 유지하고 있다.



▲ 전처리시설에서 가공처리한 채소



◀ GAP시설인증 적용으로 농산물의 안전도와 신선도를 극대화 시키고 있다

수원원협은 소비자들의 다양한 욕구 충족을 위해 샐러드류의 즉석제품에서 찌개나 볶음용 등의 조리제품, 상추·무·감자·양파 등의 각종 야채를 세척 포장한 신선편이 제품까지 다채로운 상품을 내놓고 있으며 특히 연령대별로 상품을 특화시킨 머스터드 소스를 담은 샐러드, 성인을 위한 저콜레스테롤 채소모음 등 높은 인기를 모으고 있다.

원료 농산물을 하루치 이상 재고를 확보하지 않고 필요한 때만 원료를 받아 작업하는

방법을 택하고 있는 수원원협은 수확작업을 소금물로 칼날을 소독해 사용하고 채소의 절단면에서 레몬즙을 뿌려 병균 등의 침입을 막고 있다.

또한 신선편이 포장에 있어서 운송하는데 편리한 진공포장, 포장내부에 선도 유지에 적합한 기체 조성을 갖게 하는 플라스틱 필름을 이용한 MA(modified atmosphere) 포장 등을 이용하여 신선도를 유지하고 있다.

수원원협은 △ 계약 재배를 통한 원물 공급에서 재배과정까지 철저한 생산이력제를 추

진 △ 국내 최고의 전처리 시설로 착공부터 완공까지 모든 시설 검증 완료 △ 농협의 이름을 걸고 24시간 언제든지 방문자들에게 센터 공개 △ 국립농산물품질관리원으로부터 인증받은 국내산 친환경농산물(유기농, 전환기유기농, 무농약)과 실시간 잔류농약을 검사하는 계약재배 농산물만을 가공하여 철저한 Win-Win 전략과 다양한 마케팅전략으로 이익을 극대화시키며 신선편이 농산물 시장을 선도하고 있다. [K]

이한얼 기자