

고급육의 대표 민속한우

통일된 사양관리로 고급육 생산

대구경북지역본부 동아LPC 과장 백성국



(주)민속한우(대표 권혁수)는 안동시 서후면에 소재한 민속한우 영농조합법인농장과 계열화 농장에서 5,300두

의 한우를 사육하고 있으며, 자체 가공장에서 안전하고 위생적인 제품을 생산하여 대형 유통업체 등에 공급하고 있다.

사양관리

한국종축개량협회에서 인정한 혈통우를 지역축협 의 전자경매시장에서 선별 구매·입식하여 깨끗한 물과 양질의 조사료 및 국내산 배합사료로 사양하며, 특히 출하 8개월 전부터는 항생물질류, 합성항균제, 호르몬제 등을 첨가하지 않고 생균제, 효소제, 완충제를 첨가한 특수 주문사료만 급여한다.

가공 및 유통

HACCP 인증업체인 동아LPC에서 도축해 자체 가공장에서 위생적인 작업환경과 숙련된 가공기술로 발

달 정형 후 부분육 단위로 냉장치리 한다. 이러한 제품은 대형유통업체 등으로 유통하고 있으며, 또한 유통의 효율성 증진을 위해 자체 판매장, 가맹점 및 외식사업부를 운영하고 있다.

민속한우의 자랑거리

생산농가의 계열화를 이룸으로써 계열농장의 입식, 통일된 주분형 사료 급여, 사양 P/G직용, 출하 등 사양관리의 통일화로 고급육 생산에 최선을 다하고 있다. 유통기한(가공일 기준 2~12일) 준수와 관리로 안전하고 위생적인 제품 생산 및 유통을 위해 심혈을 기울이고 있다.

향후 추진계획

경쟁력 제고를 위한 지속적 고급육 생산은 물론 쇠고기 이력제의 적극적 참여, 부분육 가공 및 상장, 유통의 메카 역할을 담당 할 식육 센터 운영 등을 추진 중에 있다.

