

# 논산계룡축협을 찾아서

## 고품질 웰빙양념육 “차린”

대전충남지역본부 논산계룡축협출장소장 김태석

고품질 웰빙 양념육 “차린”은 마음과 정신을 가다듬어 정성 드리 생산하고, 정직하고 신뢰를 줄 수 있는 제품을 정성 담아 차려드리고자 하는 의미를 담고 있는 논산계룡축협의 가공육 전문브랜드이다.

### “차린”의 탄생

“차린”은 국내 양돈 산업의 급격한 외부환경변화와 함께 소비자의 건강 중심형 식육문화, 비선택부위의 소비 촉진 등 이런 모든 소비패턴에 부합하고자 탄생되었다.

깨끗한 축산환경, 우수한 종돈과 맞춤형 고품질 사료, 우리 여건에 맞는 과학적인 사양관리 프로그램 등을 기초로 생산된 돼지를 논산계룡축산농협이 직영하는 HACCP인증 도축·가공장에서 위생적이고 정성껏 생산된 돈육을 원료육으로, 최상의 전문성과 인력을 가지고 있는 (재)충남동물자원센터와 공동연구 성

과를 토대로 제품화되었다.

### 양념육의 개발 내용

논산계룡축산농협과 (재)충남동물자원센터의 1년간 공동 개발한 항비만 소재를 돈육에 적용하여 그 특성을 분석한 결과를 비선택 부위에 적용했을 경우 소비자가 선호하는 육질수준을 유지하면서도 인체 비만 억제 효과의 연구결과를 얻었다.

### 글을 맺으며...

금번에 개발된 기능성 양념육은 품질이 우수한 국내산 냉장 원료육을 사용하여 맛있고 살찔 걱정까지 덜 수 있다면서, 기존의 양념육과의 차별화를 자랑하는 “차린”의 개발 주역 정희대 차장은 앞으로도 논산계룡축산농협의 가공품에 많은 애정과 관심을 부탁드린다는 말을 잊지 않았다.

