

(주)리치몬 - 뽕돈 맛보래

서울지역본부 과장대리 정희용



농협부천공판장(내) (주)리치몬(대표 양성창)은 21세기의 환경과 부유한 농축산 전문 기업의 이념으로 소비자에게 좀 더 안전하고 신선한 먹거리 제공하기 위해 설립되었다. 대표 브랜드인 '뽕돈 맛보래'는 뽕잎을 먹고 자란 명품 브랜드로서 '맛보래'는 '맛을 보세요'란 뜻으로 모든 식품에 응용할 수 있는 맛과 품질에서 차별화된 명품 브랜드를 지향하고 있다.

'뽕돈 맛보래'는?

예로부터 우리 선조들은 뽕나무를 하늘이 준 신목으로 여기고 오래 먹으면 신선의 약이 된다고 하여 누에와 뽕나무 등을 치료약으로 이용해 왔는데 한방에 관련된 고대 의학 서적인 동의보감, 본초강목, 증약 대사전 등에서 뽕나무의 누에를 이용하여 병을 치료한다는 기록을 곳곳에서 찾아 볼 수 있다. 이에 '뽕돈 맛보래'라는 브랜드 상표를 등록하고 친환경공법으로 사육한 뽕잎 기능성 돼지를 개발하기 시작하여, 국내 최초로 뽕잎을 첨가한 BIO 생균제를 개발·투여하여 건강한 기능성 돼지를 생산하고 있다. '뽕돈맛보래'의 특징은 몸에 좋은 불포화 지방산 함유량이 높고, 육색 빛이 짙은 선홍빛을 띠며 육질은 부드럽고 돈피의 끈적한 맛과 탄력 있는 지방은 씹으면 느끼하지 않고 담백하며 돼지고기 특유의 냄새를 거의 느낄 수 없다. 이에 우수한 품질을 바탕으로 2006년 12월 1일부터는 부천공판장에 상장을 시작하였고 호평을 받고 있다.

생산 프로그램의 3단계

1단계 프로그램(이유~50일령)은 천연항균 및 면역 증강제, 진코스 급여(1.5% 사료 첨가), 글루코사민 올리고당을 주원료로 한 천연항균 및 면역 증강제를 급여하며 이유 후의 면역 공백을 방지하고 설사 등의 질병을 예방한다. 2단계 프로그램(50~100일령)은 생물공학 기술로 탄생시킨 8가지의 유효 미생물제제인 바이오키미 1을 급여(0.3% 사료 첨가), 각종 효소분비 미생물, 유산균, 효모균, 광합성 세균 등이 함유된 미생물을 급여함으로써 장내 미생물 균총 개선, 돈육의 이취 감소, 불포화지방산 비율 증가, 축사 내 가스 및 냄새 감소, 사료 효율 증가의 효과가 있다. 3단계 프로그램(100일령~출하)은 뽕잎, 아미노산, 유효미생물을 주성분으로 하는 기능성 사료 첨가제, 바이오키미 2를 특수 사료에 첨가(0.5% 사료 첨가)하여 장내 균총을 개선하고 각종 유효인자의 항병력을 향상시킴으로써 돼지의 질병을 예방하여 항생제 사용을 원천적으로 제한한다. 또한 쾌적한 축사 환경을 조성하여 돈육 각 부위의 풍미, 연도, 육색과 지방의 명도 향상, 이취 개선 및 도체 등급 향상으로 기능성 돈육 생산에 박차를 기하고 있다. 2008년 1월부터 8월까지 등급판정 결과를 보면, 육질 1*, 1등급은 88.2%로 전국 65.1% 대비 23.1%의 높은 차이를 보이고 있으며, 규격A, B등급은 86.2%로 전국 66.4% 대비 19.8%의 차이를 보여준다.

앞으로의 계획

"기업명에 걸맞은 부유한 농축산국의 이상을 실현하면서 차별화된 브랜드 제품으로 국민건강에 이바지 할 수 있도록 지속적인 연구와 끊임없는 노력으로 맛과 품질을 더욱 향상시키도록 노력하겠다"라고 말했다.