

+ 유통



미국가금류수출협회
한국사무소

미국의 닭고기 보존방법

닭은 모든 도계과정을 통해 피, 털, 내장이 제거되며, 머리와 발도 제거된다. 이 모든 과정은 자격을 갖춘 감독의 철저한 감시하에 이루어지며, 특히 닭을 공인된 기준에 맞게 세척하고 냉장시킬 수 있도록 주의가 기울여진다.

도계과정을 거친 후, 닭은 통닭상태로 포장돼 유통되거나, 닭고기 가공제품을 만들기 위해 2차 가공 공정을 거치게 된다. 이 가공공정을 거친 닭은 다음과 같은 보존방법에 의해 보관·운송된다.

1. 탈수가공

탈수가공이란 모든 수분 혹은 대부분의 수분을 제거해 보관하는 방법이다. 미국에서는 분무건조, 진공건조, 롤러건조, 냉동건조 등의 방법이 주로 쓰인다. 탈수가공된 닭은 분말제품, 알갱이 제품 또는 덩어리 제품의 형태로 캔이나 주머니에 진공포장된다.

진공포장된 탈수가공품은 수년간 보관 가능하나 상자와 원통용기에 포장된 것은 유효기간이 더 짧다. 탈수 가공품은 해외 운송에 적합하다.

2. 냉동저장

공장에서 냉동된 것이든 사업자의 목적으로 냉동된 것이든 냉동제품의 유효기간은 12개월이다. 한 실험 결과에 의하면 닭고기, 특히 날고기의 경우 냉동저장할 때 맛의 손실없이 수년간도 저장이 가능한 것으로 입증되었다.

그러나 냉동제품에는 저장, 운송과정에서 영양손실 등 여러 마이너스 요인들이 작용할 수 있다. 저장기간에 영향을 미치는 변수로는 일정한 온도 0°F(-17.8°C) 혹은 그 이하, 시간, 산화방지, 공기압 등이 있다.

3. 열처리

열처리방법은 닭에서 종종 검출되는 병원균을 죽이는데 효과적이고 안전한 방법이다. 열처리된 제품은 또한 냉장보관시 유효기간이 1주이상 연장될 수 있고 운송 과정에서의 온도변화에 의한 영향도 적게 받는다. 0°F(-17.8°C)로 냉동저장된 열처리제품은 해외 운송용으로 적합하다.

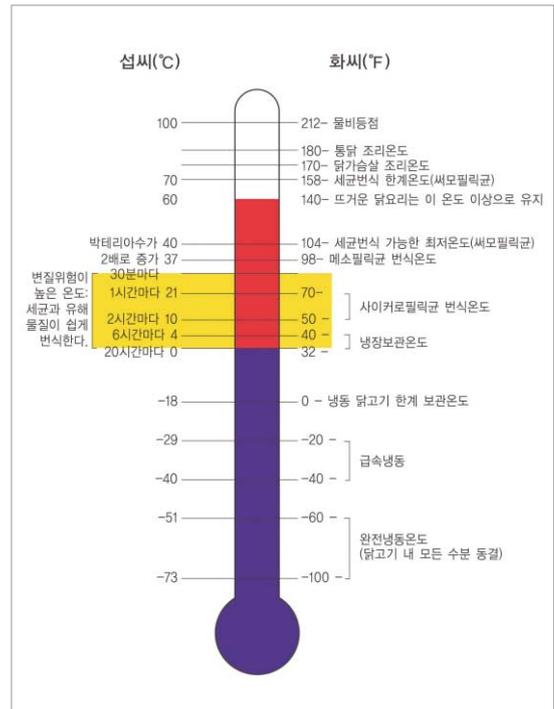
4. 대량냉동

이것은 가공제품을 컨테이너채로 35~40°F(1.7~4.4°C)의 온도로 식혀 0°F(-17.8°C) 이하의 냉동고에 저장하는 방법을 일컫는다. 일반적으로 24시간에서 72시간내에 제품을 냉동시키게 된다. 특별히 개별포장되지 않은 경우 모두 한 덩어리로 얼어붙어 있으므로 컨테이너 전체를 해동해야만 각 조각을 분리할 수 있다. 적정온도로 보관될 경우 대량냉동제품은 12개월간 저장 가능하다. 이것 역시 해외 운송에 적합한 방법이다.

5. 개별냉동(IF : Individually Frozen)

이것은 가공처리된 제품을 컨테이너에 싣기 전에 0~5°F(-17.8~15°C)의 온도에서 하나씩 냉동시켜 0°F(-17.8°C) 이하의 냉동고에 저장하는 방법을 가리킨다. 냉동 상태에서도 하나씩 분리할 수 있는 것이 장점이다.

적정 온도인 0°F(-17.8°C)가 유지될 경우 유효기간은 12개월 이상이다. 해외 운송으로 적합하다.



〈그림〉 닭 온도계

6. 개별급속냉동(IQF : Individually Quick Frozen)

IQF제품은 냉각과정 개시후 60분 이내에 0~5°F(-17.8~15°C)의 온도에서 하나씩 급속 냉동된다. 냉동상태에서도 각 제품을 분리할 수 있는 것이 장점이다.

‘급속’이란 용어는 미국농무성의 검사를 받은 후 사용할 수 있고 냉동 즉시 냉동고에 제품을 저장할 수 없는 경우에는 48시간 동안 36°F(2.2°C)에 보관한다. 냉각과정 개시후 72시간 이내에 0°F(-17.8°C) 이하의 온도로 냉동 저장시켜야 한다. 적정온도가 유지될 경우 유효기간은 12개월이며 해외 운송에 적합하다. 🍗