



[연중기획] 맛있는 닭고기, 이렇게 우리 식탁에 오릅니다

제4편_

닭고기가 '원료육' 으로 가공되는 과정



서 승 복 대리
(주)동우 기획팀

지금까지 소비자로 하여금 '국내의 닭고기 산업이 이렇게 선진화되었고, 위생적이며 안전하게 닭고기를 생산하고 있는 것을 왜 홍보하지 않을까' 라는 생각을 많이 했는데, 이번 연중기획이 국내의 선진화되어 있는 양계 사양기술, 최첨단의 도계설비, 완벽한 Cold Chain System의 닭고기 유통과정 등을 알릴 수 있는 좋은 기회라고 생각되고 지속적으로 국내의 닭고기 산업을 홍보할 때 닭고기 소비 증가와 더불어 수입산 닭고기와의 경쟁에서도 경쟁우위를 선점할 수 있을 것이라 생각된다.

그러면 이제 연중기획의 의도로 돌아와 제 3편에서의 도계 과정을 거친 닭고기는 ‘통닭 판매’와 ‘원료육 가공 판매’로 나뉘지는데 본고에서는 닭고기가 생산되어 원료육으로 가공되는 과정을 알아보도록 하겠다.



국내의 자동화 도계라인

먼저 닭고기 가공의 시작은 위생에서 시작되어졌다. 과거 재래시장과 할인마트에서 통닭을 나무 도마에서 조각을 내어 판매를 했으나 작업과정 중 오염원에 노출이 되고, 닭고기의 심부온도가 5℃ 이하를 유지할 수 있도록 작업이 이뤄져야 하나 그렇지 못한 것이 현실이었다.

그래서 재래시장과 할인마트에서 절단하던 작업들을 도계장에서 생산된 통닭을 가공공장에 바로 재투입하여 절단육과 부분육을 생산함으로써 중간 작업과정에서 오염원에 노출되지 않고, 신선도를 유지한 제품을 바로 포장하여 소비자가 구매할 수 있는 단계까지 공급하게 되어 소비자는 더욱더 신선하면서도 안전한 닭고기를 소비할 수 있게 되었다.

정부에서는 식품안전을 위해 HACCP를 적용함으로써 출입시 소독 및 에어샤워, 작업시 필요한 기구 및 소모품에 대한 소독, 작업환

경, 청결도 등을 매년 2회씩 점검하고, 수시로 관내 담당 공무원이 방문하여 작업장 운영 실태를 점검함으로써 위해요소가 될 수 있는 오염원을 미연에 차단하기 때문에 안전한 작업장에서 닭고기가 가공되어진다.

그리고 닭고기의 가공은 농가에서 먼저 이뤄진다. 가공에 맞는 중량의 닭을 농장에서 알맞게 길러줘야 마리당 효율성과 소비자가 선호하는 규격의 부분육이 생산되기 때문이다. 즉, 가공을 하기 위해 필요한 생닭을 사육 관리하는 부서와 협의하여 가공에 알맞은 중량이 될 때까지 사육한 뒤 출하하여 도계를 한다.

도계된 통닭은 중량별로 선별되어 냉장고에 바로 입고되며, 원료육 가공을 위한 통닭은 바로 가공작업을 위해 원료육 가공 작업장으로 재 출고된다.

이렇게 시작되는 닭고기 가공은 크게 3가지로 분류된다. 첫째, 흔히 치킨 프랜차이즈에서 사용되는 염장 및 염지 닭의 생산(염장 : 도계된 닭고기에 양념을 투입하여 닭고기 속 살까지 양념이 배도록 하는 방법), 둘째, 닭고기의 선호 부위가 증가하면서 통마리가 아닌 부위별 판매를 위한 부분육 작업, 셋째, 닭고기 요리(볶음탕)를 간편하게 하기 위해 닭고기를 절단하는 절단육 생산 등으로 분류된다. 세부적으로 보자면 더욱 많은 과정들이 있겠지만 본고에서는 기본적인 닭고기 원료육 가공에 대해서 자세하게 알아보도록 하겠다.

첫째, 닭고기 염장을 시작하기 전에 원료육에 대해 이물질, 외관파손, 피명 등이 있는지

확인한다. 그리고 중량별로 선별된 통닭을 배 절개를 하고 복강내에 있는 지방을 제거하면 원료육에 대한 정선이 끝난다.

원료육이 준비되면 각 업체의 발주상황에 맞게 준비해둔 염장액에 절개된 닭고기를 넣고 염장액이 속살까지 배어들게 정해진 시간 만큼 담가둔다. 적절하게 양념이 배어든 통닭은 5~15마리까지 단위별로 포장하여 금속 탐지기로 작업 중 금속물이 혼입되었는지 확인하고 제품 보관실에 보관된 후 거래처에 배송된다(인젝션 : 최근에는 양념을 주사액을 통해 주입해 양념이 닭고기 속살까지 고르게 투입되는 설비를 이용함).



인젝터를 이용한 인젝션 작업(염장 자동화작업)

둘째, 닭고기는 부위별로 요리방법이 틀리고 맛도 차이가 있어 부위별 닭고기 소비량이 급격하게 증가하고 있다.

먼저 작업과정은 도계된 통닭을 염장과 같이 정선을 한 후 통날개를 분리하여 봉과 윙

을 구분하고, 통다리를 분리하여 복채와 정육을 구분한다. 다음은 가슴살을 분리하여 스킨을 제거하고, 가슴살 안쪽에 있는 안심을 분리하면 부분육 발골작업은 끝이 나게 된다.

남은 잔골은 육골분리기를 통해 남은 고기와 뼈를 분리해서 고기는 우리가 흔하게 접할 수 있는 햄, 핫바 등을 생산하는 실질적인 가공장으로 납품을 하고 있다. 또한 뼈는 도계작업시 발생하는 불가식 부위(도계시 발생하는 먹을 수 없는 부위)와 동물성 사료를 생산하는 원재료로 쓰이게 된다.

그렇다면 부분화된 제품들은 어떻게 나뉘지고 어떤 용도로 사용되고 있는지 알아보자.

윙과 봉은 치킨 프랜차이즈를 통해 후라이드 및 데리야끼소스 치킨으로 판매가 이뤄지고, 복채는 프랜차이즈에서 후라이드 치킨과 단위(중량)별로 포장되어 할인마트에서 판매가 되고 있으며, 일부는 훈제 가공을 위한 가공원료로 사용된다.

정육은 프랜차이즈의 순살치킨과, 닭갈비 판매점으로 유통되고 있고, 가슴살은 통가슴살로 일부 유통이 되고 있으나, 최근에는 이유식과 고단백 식품으로 운동선수 및 다이어트 식품으로 알려지면서 할인마트와 인터넷 등을 통해 판매되고 있다.

또한 가슴살은 햄버거 패티, 가슴살 스테이크, 치킨(가슴살) 까스로 사용되고 있고, 탕수육용, 팝콘치킨용 등 사용용도에 따라 깎두기, 슬라이스 등 모양, 크기, 두께를 달리하여 생산되고 있다.

안심은 모 프랜차이즈에서 핑거휠넷으로

[연중기획] 맛있는 닭고기, 이렇게 우리 식탁에 오릅니다

상품화하여 판매를 했으나 최근에는 가슴살보다 고 단백질 식품으로 알려지고 육질이 부드러워 아이들 간식으로 많이 사용되면서 할인마트 및 인터넷 판매량이 지속적으로 증가하고 있다.

모든 제품은 판매형태에 따라 진공포장(프랜차이즈 및 도매상), 트레이포장(마트판매), 벌크판매(프랜차이즈 및 유통점) 등이 있으며 포장된 제품은 금속 탐지기를 통해 작업중 이물질 및 금속물이 혼입이 되었는지 확인을 한 후 제품보관실에 보관되어진다.



자동화 절단작업(16각)

셋째, 절단육은 통닭을 먹기 좋은 크기로 절단하여 포장함으로 소비자가 손질 없이 바로 요리가 가능한 제품이다. 최근 일반 할인마트뿐만이 아닌 급식, 프랜차이즈에서도 발주물량이 증가하고 있다.

절단육의 작업형태는 다른 원료육 가공과 같이 정선된 통닭을 Cut-up기에 통닭의 정강이 부위를 걸면 목 1조각, 가슴살 1조각, 날개 2조각, 가슴부위 4조각, 대퇴부 4조각, 복채 4조각 등 총 16각을 자동으로 절단되게 되는데, 이는 시간당 4,000수까지 생산할 수 있다.

절단육의 절단형태는 납품형태에 따라 2각, 4각, 8각, 12각, 16각, 25각까지 다양하게 작업이 되고 있다. 절단육 작업은 대게 자동화를 통해 이뤄지고 있지만 그렇지 못한 작업 과정은 Round cutter기를 통해 생산을 하고 있다.

절단된 닭고기는 중량단위, 수량단위로 진공포장, 트레이포장, 벌크포장되어 금속 검출기를 통과한 후 제품 보관실에 보관된다.



부분육 진공포장작업

이렇게 모든 과정이 위생과 안전을 목적으로 이뤄지고 있으며, 서두에도 언급했지만 염장육, 부분육, 절단육 모두 유통과정 중 포장지를 뜯거나 재작업을 거치지 않으므로 오염원을 완벽하게 차단하고, 닭고기의 신선도를 유지함으로써 생산자를 구별할 수 있으며, 생산에 대한 책임을 부여하기 위함이다.

또한 소비자는 깨끗하고, 안전하면서 신선한 닭고기를 언제나 믿고 소비할 수 있을 것이며, 이런 신뢰가 지속될 때 3저 1고(저지방, 저칼로리, 저콜레스테롤, 고단백)의 웰빙 식품인 고급육 닭고기 소비가 타 육류에 비해 자연적으로 증가할 수 있을 것이라 생각된다. 🐔