



[연중기획] 맛있는 닭고기, 이렇게 우리 식탁에 오릅니다

제6편_

닭고기 ‘바비큐’가 나오기까지의 과정



김영균 과장
성화식품(주) 연구개발실

닭고기(저지방, 저칼로리, 저콜레스테롤, 고단백질)하면 어른들은 삼계탕, 백숙, 닭볶음탕을, 어린이들은 후라이드치킨, 양념치킨을 생각했었다.

그러나 사회, 경제적 여건 변화에 따라 식품구입 패턴이 건강지향, 고급화, 다양화, 간편화, 합리화가 트렌드로 정착되면서 튀김제품의 트랜스지방산이 사회 문제화되어 식품제조회사들은 트랜스지방 제로화에 골몰하고 있는 실정이다.

[연중기획] 맛있는 닭고기, 이렇게 우리 식탁에 오릅니다

이제 우리의 소비자들은 “오늘은 뭘 해 먹을 까?”보다 “오늘은 무엇을 맛있게 먹을까?”에 더 많은 관심을 갖게 되었고 육구도 다양화되었다.

이에 성화식품(주)에서는 몇 년 전부터 이런 식품구매 트렌드 변화를 예측하고 튀김제품에서 문제화되는 트랜스 지방이 전혀 없는 구이 제품에 타겟을 맞추어 제품개발과 설비 선정에 노력하였다.

수년 동안의 제품개발을 통해 전기히터가 아닌 가스불로 직화하면서도 내부에 습도를 유지시켜 고기고유의 육즙을 빼앗기지 않는 MPO OVEN과 출구에서 다시 가스불 직화라인을 별도로 설치하였다.

이로써 전기히터의 건열로만 구워낸 육즙이 증발해버린 딱딱한 구이제품이나, 매장에서 가스불로 직접 구워 주문 후 소비자의 기다리는 시간과 주방의 수고를 덜어줄 수 있으며 맛, 품질이 표준화되면서도 육즙이 그대로 있어 부드럽고 차별화된 바비큐 제품을 생산하게 되었다.



MPO OVEN

이런 바비큐 제품의 제조공정을 보면, 원료육입고 → 선별작업 → 원료육정선 → 텀블링 → 냉장숙성 → Ovening → 냉각 또는 급속냉동 → 진공포장 → 2차살균 → 제품포장 → 보관 후 출고의 순이다.

우선적으로 원료육이 입고되어 처리되는 과정을 보면 흔히 대닭 13호 이상 큰닭을 엄선하여 사용하는데 중량의 편차를 최소화하기 위해 일정한 규격 사용을 지향하며 최상의 원료육을 육안으로 검사 한다.



진공 텀블링

다음으로는 정선된 원료육을 염지하는 공정인데 염지공정에 앞서 간이 골고루 잘 배이게 하기 위하여 뼈를 중심으로 하여 양쪽으로 길게 칼자국을 내주는 작업을 한 후 선도유지를 위해 단 시간에 다음 공정인 진공텀블링을 하는데 진공텀블링을 하는 이유는 원료육이 작은 닭에 비해 비교적 질긴 특성이 있기 때문이다.

질긴 원료육을 부드럽고 연하게 하기 위해 진공상태에서 한 시간 동안 텀블링 즉, 진공상태 마사지를 함으로써 연육상태가 된다. 위 공정을 거친 원료육은 염지육의 형태가 된다. 염지육을 저온 냉장고(0℃ 이하)에서 24시간

숙성 시키는데 이때 미생물에 오염이 되지 않도록 비통기성 비닐로 덮어주어 교차오염 및 고유의 향이 증발되는 현상을 방지한다.



MPO OVEN 입구 투입과정

숙성이 잘 된 염지육을 위에서 말한 MPO OVEN을 이용하여 익히는데 여기서 다른 전기히터식과 차별화 할 수 있는 점은 가스불에 의한 직화방식에 고온의 스팀을 가열 챔버내에 80% 이상 안정적인 공급을 하는 것이다.

여기서 스팀을 공급하는 목적은 제품 가열시 열에 의해 건조되는 현상을 방지하고 지속적인 보습유지를 할 수 있는 장점 때문에 MPO OVEN을 사용하며 전기히터식 가열 제품에 비해 수분이 많아 딱딱하지 않고 부드러



MPO OVEN에서 나오는 바비큐

우면서 소스 고유의 맛과 향을 동시에 느낄 수 있는 제품을 생산하여 공급함으로써 남녀노소 누구나 즐길 수 있는 바비큐가 탄생하게 된다.

다음으로는 제품별 개별 포장으로 냉장 제품과 냉동 제품으로 나뉘는데 알고보면 간단하다. 먼저 냉장 제품의 경우 OVEN에서 나온 제품을 저온냉장고에서 단시간에 급속 냉각을 하고 나서 규격에 맞춰 개별적으로 진공포장을 한 후 2차 살균처리를 한다.

2차 살균을 할 때의 조건은 멸균상태에서 진행하는데 90℃ 이상의 온수에서 20분간 살균을 하고 완전 멸균이 된 제품을 다시 1℃ 이하의 차가운 냉각수를 이용하여 동안 급속냉각을 시킴(심부온도 5℃ 이하)으로서 미생물 증식을 최소화한다.

그리고는 급속검출기를 이용하여 급속검출 과정을 거친 후 거래처별 요구사항에 맞춰서 박스 포장을 하는 방식으로 냉동 제품의 경우는 간단하다.



급속 냉동으로 들어가는 공정

OVEN에서 나온 제품을 바로 스파이럴후리저를 통하여 바로 급속냉동(-35℃ 이하)을 한 후 바로 포장작업에 임할 수 있어 간편한 반면에 스파이럴후리저 설치시 고액의 부담이 있다.



병동 완료 후 제품

위의 공정을 거친 제품들은 요즘 사회적인 문제로 심각하게 대두되고 있는 조류인플루엔자(Avian Influenza)로부터 해방을 맞게 된다. 조류인플루엔자 바이러스를 심은 75℃ 이상에서 5분이상 가열하면 바이러스가 죽게 되어 인체에 전염이 절대 될 수 없게 되므로 자사의 OVEN 제품들은 안전한 제품으로 우리의 식탁에서도 건강하고 믿음직한 먹거리로 자리를 잡을 수 있어 어려운 양계농가의 큰 시름을 덜 수 있는 제품들이 아닐 수 없다.

바비큐제품은 일반적인 유통매장이나 대리점 판매와는 달리 주로 자사 프랜차이즈인 “해이슬치킨” 매장에서 많은 판매고를 올리고 있는데 누구나 좋아할 수 있는 맛으로 순하면서도 매콤한 맛들로 신세대를 겨냥한 제품들이 주를 이루고 있다.

대표적인 바비큐 메뉴

- 고추장바비큐 : 집에서 닭근 장맛을 그대로 고추장을 기본 베이스로 하여 전통적인 맛을 낸 바비큐다. 고추장 고유의 매콤한 맛과 달콤한 맛이 어우러져 누구나 부

담 없이 편하게 즐길 수 있고 패밀리 레스토랑 메뉴로 적합하며 가족 외식에 빠질 수 없는 제품이다.

- 핫 바비큐 : 불향 및 침체에 많은 수요가 이루어지는 화끈한 매운맛이 일품인 바비큐다. 이 알싸한 매운맛은 입안을 감싸 안아 정말 ‘핫’ 소리가 나오게 하지만 좀 더 강한 맛을 찾는 젊은 층에서 각광받고 있는 제품이다.
- 데리야끼바비큐 : 데리야끼라 하면 누구나 생각하기에 일반간장 베이스로 구워낸 바비큐라 여겨지겠지만, 이 제품은 일본에서도 유명하다고 하는 기꼬망 간장을 한국정서와 입맛에 맞게 자체 개발하여 맛을 낸 바비큐다. 데리야끼 소스자체가 짜지 않으면서 맛있는 간장 맛을 더해준니 간장 맛을 좋아하는 한국인의 입맛에 제격이라 할 수 있다. 위 바비큐들에 비해 늦게 출시되었지만 한 번 맛을 본 사람들이 꾸준히 다시 찾는 제품이다.
- 저크바비큐 : 저크라고 하는 소스로 맛을 낸 바비큐다. 저크소스 특유의 새콤달콤한 향과 맛이 깊이 배어져 있어 새로운 맛을 좋아하는 사람들에게 인기 있는 제품이다. 저크소스는 남아공 쪽에서 가족단위나 부족단위의 경사가 있을 때, 통돼지 바비큐를 소스에 곁들여 먹으면서 친목도모하는데서 부터 유래되었다고 한다. 열대 생과일을 갈아 넣은 소스로서 전혀 느끼하지 않고 육질을 부드럽게 하고 앞서 이야기했듯이 새콤달콤한 맛이 일품인 제품이다. 🍷