

농림수산식품부

유정복 장관 취임



“농어촌 경제의 활성화
화를 정책의 최우선 목
표로 삼겠다”

유정복 신임 농림수
산식품부 장관은 지난
8월 30일 정부과천청
사에서 열린 취임식에
서 “농어업인들의 소득
증대와 생활안정을 통
해 농어촌 경제를 활성
화하겠다”며 이같이 말

했다.

유 장관은 또 “시장개방 확대를 위기가 아닌 기
회로 활용할 수 있도록 우리 농림수산식품산업의
근본적인 경쟁력 강화대책을 마련하겠다”고 포부
를 밝혔다.

이를 위해 “규제를 대대적으로 발굴, 개선해 농
림수산식품산업의 발전을 위한 토대를 구축하겠
다”고 말했다. 특히 “동식물, 미생물 등 생명자원을
활용한 생명산업에 대한 연구를 강화하고, 개발
된 기술의 실용화와 산업화를 촉진함으로써 농림
수산식품산업의 신성장동력을 확충하겠다”고 강조
했다.

이어 중국·일본 등 동북아 시장을 겨냥한 첨단
농식품 수출전문단지 조성 및 해외 수출전진기지
구축 계획도 밝혔다.

아울러 그는 농식품 공급 시스템과 관련해 “식
품위해요소에 대한 사전관리 시스템을 강화하고,
가축질병 방역강화, 수입 농수산물에 대한 철저한

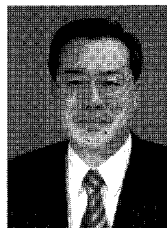
검역·검사를 통해 농식품의 안전관리를 강화해
나가겠다”고 말했다.

농어민들의 복지 문제와 관련, 그는 “농어촌의
기초생활환경 및 교육·복지여건 개선, 사회안전
망 확충을 지속적으로 추진하고, 여성농어업인·
다문화가족 등 사회적 약자에 대한 배려에도 적극
노력하겠다”고 덧붙였다.

제1차관 김재수, 제2차관 정승 임명



김재수(제1차관)



정승(제2차관)

이명박 대통령은 지난 8월 13
일 농림수산식품부 제1차관 김재
수, 제2차관 정승 인사를 단행했
다.

김재수(59년생, 경북 양양, 행
시21기) 제1차관은 경북대·서울
대 대학원 졸업, 국제협력과장·
농산물유통국장·농업연수원장,
국립농산물품질관리원장, 농촌진
흥청장을 역임했다.

정승(58년생, 전남 완주, 행시
23기) 제2차관은 전남대·美아이
오아주립대 졸업, 농식품부 총무과
장, 감사관, 공보관, 국립농산물품질관리원장, 농림
수산식품기술기획평가원장을 역임했다.

전국 65만개 전 음식점에 원산지표시 확대

농림수산식품부는 농수산물의 원산지표시에 관
한 법률 시행령이 지난 8월 3일 국무회의에서 통
과되어 8월 11일부터 시행된다고 밝혔다.

중전에는 쌀과 배추김치는 원산지표시가 100m²

이상 음식점에만 적용되었으나, 이번에 제정된 시행령에 따르면 65만개 모든 음식점으로 확대·적용된다. 배달용 치킨과 오리고기에 대한 원산지표시도 모든 음식점에서 처음으로 적용된다.

음식점에서의 원산지 표시방법은 손님이 쉽게 알아 볼 수 있도록 메뉴판, 게시판 등에 표시해야 한다. 배달용 치킨의 경우 포장재에 인쇄하거나, 스티커, 전단지 등에 원산지를 표시해야 한다.

가공식품의 경우 종전에는 50% 이상인 원료가 있는 경우 그 원료에 대하여 원산지를 표시하고, 50% 이상인 원료가 없는 경우에는 배합비율이 높은 상위 2가지 원료의 원산지를 표시하도록 했으나, 이번에 제정되는 시행령에 따르면 배합비율이 높은 2가지 원료에 대하여 원산지를 표시하도록 가공식품의 원료 원산지표시를 강화했다.

통신판매 농식품의 원산지표시 대상이 종전에는 농산물과 가공품에 국한되었으나, 이번 시행령 제정으로 수산물과 수산물 가공품으로 확대된다.

또한 신설 시행령에서는 대규모 점포(3,000㎡ 이상) 입점자가 원산지를 허위로 표시하는 경우 대규모 점포의 명칭과 주소도 함께 공표할 수 있도록 명문화했다.

종전의 규정에서는 대규모 점포가 직영하는 경우에는 공표대상이 되었으나, 입점하는 경우에는 명문 규정이 없었다.

원산지 허위표시자는 농림수산식품부나 시·도 인터넷 홈페이지에 1년간 게시하도록 규정하고 있다.

특히 이번에 제정되는 법령에서는 소비자를 기망하여 판매하는 행위를 근절시키기 위해 원산지를 혼동하게 할 우려가 있는 표시와 위장판매 금지규정을 신설했다.

현수막 등에는 '우리 농산물만 취급', '국산만

취급', '국내산 한우만 취급' 등으로 표시하고 이러한 표시내용과 다르게 수입산을 판매하거나, 원산지표시 뜻말 등을 소비자에게 잘 보이지 않도록 은폐하는 경우 허위표시에 준하여 음식점의 경우 3년 이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금, 일반 농수산물 및 가공식품의 경우 7년 이하의 징역 또는 1억원 이하의 벌금을 부과할 수 있다.

음식점에서 영수증이나 거래명세서 등을 보관하지 않고 있을 경우 20만원의 과태료 부과조항을 신설했다.

또한 가공식품업계의 포장재 변경에 따른 불편을 최소화하기 위해 종전의 원산지가 기재된 가공식품의 포장재는 제도 시행 이후 1년간 사용할 수 있도록 했다.

그러나 이번에 신규로 원산지를 표시하는 배달용 치킨, 식용소금과 음식점에서의 원산지표시는 시행령 공포일부터 바뀐 제도에 따라 원산지를 표시해야 한다.

농식품부는 확대·강화되는 원산지표시제의 홍보를 위해 시행일부터 6개월간의 집중 계도기간을 설정하여 운영할 계획이라고 밝혔다.

그러나 계도기간 중이라도 원산지를 허위로 표시하는 적극적 위반행위에 대해서는 단속을 실시한다.

단속의 실효성 확보를 위해 농식품부 산하 원산지단속 전문기관인 국립농산물품질관리원의 특별사법경찰공무원 1,100명과 지자체 공무원, 2만4천 명의 명예감시원을 활용하여 연간 30만개소 이상의 단속을 펼칠 계획이다.

주요 품목별 비용절감 종합대책 마련

농식품부는 주요 품목별로 생산에서 유통까지

value chain 분석을 기초로 '품목별 비용절감 종합대책'을 마련했다.

생산단계 비료농약 등 농자재의 낭비요인을 제거하고, 산지 조직화·규모화를 통해 산지 출하단계 공동선별공동출하를 활성화하여 2014년까지 최대 30% 비용을 절감하여 농가소득 향상으로 연계시켜 나간다는 계획이다.

품목별 비용절감 종합대책 중 육계와 관련해서는 다음과 같다.

〈참고〉 주요 품목별 비용절감 종합대책(육계)

- ◇ 축종별 질병근절, 적정사료 급여 등으로 2014년까지 최대 30%까지 비용절감
 - (2008) 1,097원/kg → (2012) 877 → (2014) 823(▲23%)
 - 소형닭(1.5kg) 위주의 생산체계를 대형닭(2.5kg 이상)으로 전환하여 부분육 생산 증대 및 사료비 절감
 - * 국별 출하제중(kg) : 한국 1.5, 일본 2.7, 중국 2.5, 미국 2.1

2009년 농림업생산액 42조 9,951억원

농림수산식품부는 2009년 농림업 생산액이 42조 9,951억원이라고 확정 발표했다.

2009년 농림업 생산액(42조 9,951억원)은 2008년(39조 6,626억원)대비 8.4% 증가했다. 분야별로 농업은 41조 3,643억원, 임업은 1조 6,309억원으로 2008년 대비 각각 7.5%, 36.7% 증가했다.

2009년 농림업 생산액을 부류별로 살펴보면, 2009년 농작물 생산액은 24조 8,802억원으로 2008년(24조 8,769억원) 보다 소폭 감소했으나 농림업생산액에서 차지하는 비중은 57.9%로 2008년(62.7%) 보다 4.8%p 감소했다.

축산 부문 생산액은 16조 4,840억원으로 2008년(13조 5,929억원) 보다 2조 8,912억원(21.3%) 증가했으며, 전체 농림업 생산액 대비 비중은 38.3%로 2008년 34.3%보다 4.0%p 높아졌다(〈표 1〉 참조).

농림업 생산액의 전년대비 증감 요인은 축산 부문의 경우 생산량 증가(전년대비 한우 3.2%, 돼지 8.5%, 닭 14.6%)와 더불어 가격 상승(한우 12.4%, 돼지 23.5%, 닭 23.5%)으로 생산액이 21.3% 증가한 것으로 나타났다.

농림업 생산액 상위 5개 품목 생산액은 ① 미국, ② 돼지, ③ 한우, ④ 닭, ⑤ 우유이며, 이들 5개 품목 생산액이 전체 농림업 생산액의 50.5%를 차지했다.

계란, 오리, 건고추, 인삼, 감귤까지 포함한 상위

〈표 1〉 축산 부문 연도별 생산액

(단위 : 억원, %)

구분	2007		2008		2009		(전년대비)	
	생산액	(비중)	생산액	(비중)	생산액	(비중)	증감	증감률
- 축 산 업	112,773	(31.5)	135,929	(34.3)	164,840	(38.3)	28,912	21.3
한 육 우	34,478	(5.3)	35,476	(8.9)	40,948	(9.5)	5,472	15.4
돼 지	33,197	(10.8)	40,853	(10.3)	54,734	(12.7)	13,881	34.0
닭 · 계란	18,812	(5.2)	25,880	(6.5)	33,819	(7.9)	7,939	30.7

10개 품목의 생산액은 전체 생산액의 63.1%로 나타났다.

농림수산식품부는 2009년 농림업 생산액의 큰 폭 증가(8.4%)는 경제가 어려운 상황에서 달성한 성과로 어려운 여건 속에서도 농림업 분야가 우리나라 경제위기 극복에 기여했다고 밝혔다.

물가안정 대책 조속 마련키로

농림수산식품부는 지난 8월 10일 이상기후 등에 따른 수급불안으로 최근 일부 농식품 가격이 크게 올라 서민가계에 부담이 되고 있는데 대해 물가관련 긴급 전문가회의를 열어 하반기 농식품 수급 및 물가동향을 점검하고 앞으로의 대응방안을 논의했다.

이날 회의에 참석한 농협중앙회, 농수산물유통공사, 한국농촌경제연구원 등 전문가들은 최근 농식품 물가 상승은 계절적 요인과 이상기후(봄철: 저온, 여름: 고온)에 따른 일시적 현상이라고 진단하고, 최근 일부에서 제기되고 있는 러시아의 밀 수출금지 조치 등 국제곡물가격 상승에 따른 애그플레이션 발생 우려에 대해서는 현재로서는 발생 가능성이 크지 않으며, 다만, 국제 곡물 가격 동향을 예의 주시하여 가격상승 가능성에 미리 대비할 필요가 있다는데 의견을 같이 했다.

품목별 수급 및 가격전망에 대해 논의한 결과 축산물은 계절적 수요 증가로 돼지고기·닭고기 중심으로 소폭 올랐으나, 사육수수 증가로 가을부터 약세를 보일 것으로 전망했다.

이러한 진단을 토대로 참석자들은 농식품부 중심으로 가격 안정을 위해 그동안 농업관측을 통한 적정면적 확보 및 출하조절, 수매·비축사업을 통한 수급조절, 시장접근물량과 할당관세의 운영 등

을 차질없이 추진하고 있으나, 아직도 국민들의 물가에 대한 불안감이 상존하고 있음을 지적하고, 농식품부 등 유관기관이 유기적으로 협력하여 물가 전망이나 농식품 수급 상황과 구매정보 등을 주기적인 브리핑을 통해 선제적으로 국민과 시장에 전달하고 사재기담합 등 부작용을 차단하기 위해 공정위 등과 협조하여 유통과정을 투명화 하는 시책도 필요하다고 지적했다.

농림수산식품부는 이번 회의의 논의사항을 중심으로 단기적으로 추석에 대비한 물가안정 대책을 조속히 마련키로 하고, 중장기적으로 가격급등락에 따른 단계별 메뉴얼화 방안, value chain 분석을 통한 유통비용 정상화, 국제곡물시장 참여 방안 등을 검토할 계획이다.

지식경제부

양계농가에 LED 설치 지원

지식경제부는 양계농가를 시작으로 민간부문에서 사용 중인 백열전구를 LED(발광 다이오드) 조명으로 전면 대체키로 했다고 지난 8월 23일 밝혔다.

이에 지식경제부는 농림수산식품부와 협조해 양계농가의 백열전구를 퇴출하기 위한 LED 보급사업을 실시키로 하고 올해 30억원을 지원할 계획이다.

양계농가의 LED사업 지원대상은 절감전력 1kW 이상(LED조명 20개 이상)의 축사로 무허가 축사는 제외되며, 농가에서 백열전구를 고효율 기자재로 인증된 컨버터 내장형 LED제품으로 교체(또는 신설)할 경우에 지원을 받을 수 있다.

지원금액은 LED램프 가격의 75%(3만원)로 농가

당 2,000만원 한도다.

LED보급사업은 8월 24일부터 한국전력공사 사이버지점(cyber.kepco.co.kr) 및 수요관리고객포털(www.kepco.co.kr/dsm)에서 공고, 접수하며, 지원농가에 대해 농림수산물부의 평가절차를 거쳐 선정된다.

지식경제부는 내년까지 LED보급사업으로 전체 양계농가 백열전구의 30%가 LED램프로 교체되고, 오는 2013년 백열전구를 완전히 퇴출시킨다는 목표가 달성되면 연간 4만 5,040MWh(20만 가구가 한 달동안 사용할 수 있는 전력량)의 전력이 절감되고, 온실가스도 연간 19,020CO₂(약 200만 그루의 나무를 심는 효과) 줄일 것으로 내다보고 있다.

양계농가도 연간 7억원(지원농가당 126만원)의 전기요금을 줄이는 혜택을 입을 것으로 기대하고 있다.

관세청

배달용 치킨 원산지 자료 공개

지난 8월 11일부터 시행된 '배달용 치킨 원산지 표시' 의무화 조치에 따라 국내에 유통되는 닭고기의 원산지 자료가 공개되어 주목된다.

관세청이 지난 8월 14일 밝힌 자료에 따르면, 닭고기의 경우 지난 한해동안 총 6만여톤이 수입되어 국내 전체 소비량의 약 14%를 차지하는 것으로 파악됐다. 특히 올 7월까지의 전년 동기대비 70%나 증가한 5만2천톤이 수입되어 구제역 대체소비 및 월드컵 특수 등의 효과로 수입산 닭고기 수입 수요가 늘었던 것으로 분석됐다.

용도 또한 삼계용(550g 이하) 보다는 주로 볶음 또는 튀김용으로 쓰이는 550g 초과 통닭이 수입되었고, 이중 최고 인기 부위는 다리 부위로 전체 닭고기 수입의 81%를 차지, 이외 날개 7%와 가슴 6% 순으로 나타났다. 다리는 미국산, 날개 및 가슴 부위는 브라질산이 대부분을 차지했다.

이 같은 발표에 따라 배달용 치킨 원산지 표시제 시행의 영향으로 수입산 닭고기의 수입 증가세가 꺾일지 여부가 주목된다.

국립수의과학검역원

추석 대비 부정·불량축산물 특별점검 실시

국립수의과학검역원(원장 이주호)은 축산물 소비성수기인 추석을 맞이하여 부정·불량축산물 유통을 차단하기 위해 선물용 또는 제수용 축산물을 취급하는 축산물 가공·유통업체에 대한 특별 위생점검을 실시할 계획이다.

이번 점검은 오는 9월 1일부터 20일(20일간)까지 실시하며 국립수의과학검역원 본지원 단속반원(42명)과 명예축산물위생감시원(21명)으로 구성된 21개 합동점검반이 편성되며, 주요 점검사항은 밀도살, 유통기한 위반조 행위, 유통기한 경과제품 판매, 식육의 종류별·부위별·등급별 등 구분 판매 및 허위표시 여부 등이다.

이번 특별점검에 적발된 업소에 대해서는 관찰행정기관에 축산물가공처리법령에 따른 행정처분 등의 조치를 취하도록 하고, 고의적이거나 상습적인 위반행위에 대하여는 사법기관에 고발조치도 병행할 예정이다.

국립수의과학검역원 관계자는 “생산량 및 판매량이 증가되어 위생관리가 상대적으로 소홀해질 수 있는 시기에 지속적으로 중점 점검을 실시하여 소비자가 축산물을 안심하고 소비할 수 있도록 최선을 다할 것”이라고 밝히고 부정·불량축산물이 있을 경우 국번없이 ‘1588-9060’으로 신고해 줄 것을 당부했다.

곰팡이 독소 10분 이내에 검출 가능한 키트 개발

국립수의과학검역원은 자성을 띠는 실리카 나노물질과 곰팡이 독소에 대한 특이 항체를 이용하여 사료 및 식품에서 주로 문제가 되고 있는 곰팡이 독소인 아플라톡신과 제랄레논을 동시에 10분 이내에 신속하게 분리 정제할 수 있는 기술을 개발했다.

본 기술은 2년 동안 서울대학교 화학과 이진규 교수팀과 공동연구를 수행한 결과로서, 서울대학교에서는 150나노 크기의 자성을 띠는 실리카 나노물질을 제작했고, 검역원에서는 곰팡이 독소 특이항체의 생산과, 서울대학교에서 제작된 나노물질과 곰팡이 특이항체를 결합시켜 순수하게 정제하는 기술을 확립했다.

이번에 개발된 기술은 나노 기술과 바이오 기술이 융합된 성과로서, 향후 2종의 곰팡이 독소를 동시에 정제할 수 있는 저가의 고효율 신속 정제키트가 산업화될 경우 현재 수입하여 사용하고 있는 고가의 면역친화정제키트를 대체할 수 있을 것으로 기대된다.

면역친화정제키트 수입추정량은 2009년도 약 80만불, 2010년도 상반기 약 60만불로, 향후 정제키트의 수요가 대폭 증가할 것으로 예상된다.

현재 대부분의 선진국에서는 사료 및 식품 중에 아플라톡신과 제랄레논의 허용기준이 설정되어 있고, 국내에서도 식품 중에 아플라톡신과 제랄레논의 허용기준이 설정되어 있으며, 최근에는 그 적용품목이 확대되고 있다.

한편 기존의 수입 키트는 항체와 고정상의 물질을 이용하여 곰팡이 독소를 개별적으로 정제하는 반면, 이번에 개발된 신기술은 용액속에서 분산력이 뛰어난 나노물질을 활용함으로써 동시에 여러 곰팡이 독소를 정제할 수 있다는 장점이 있다.

또한 본 연구에서 확립한 나노물질과 항체의 결합기술은 향후 가축의 전염성 질병진단이나 곰팡이 독소 이외의 유해물질을 분리할 수 있는 방법으로 활용할 수 있다는 점에서 높이 평가된다.

농촌진흥청

민승규 제23대 농촌진흥청장 취임식 개최



민승규 제23대 농촌진흥청장의 취임식이 지난 8월 16일 농촌진흥청 대강당에서 거행되었다.

민 청장은 취임사를 통해 “열심히 노력한 농업인이 잘 살 수 있는 공정한 사회를 실현하는데 농촌진흥공

직자가 앞장서자”고 밝히고, “또한 더 큰 대한민국의 농업을 위해 지혜와 정보·지식이 모이는 시스템, 새로운 가치 창출과 부가가치로 연결 되는 시스템, 배려와 나눔이 있는 존경받는 멋진 조직을

만들어가는 데 힘을 모아줄 것"을 당부했다.

민승규 농촌진흥청장은 동국대·日도쿄대학원 졸업, 삼성경제연구소 정책연구센터, 농식품부 농업통상정책협의회 위원, 대통령실 경제수석실 비서관, 농식품부 제1차관을 역임했다.

사랑의 급식 봉사 활동 펼쳐

농촌진흥청 국립축산과학원(원장 라승용)은 지난 8월 12일 과장급 이상 간부 및 직원 20여명이 경기도장애인종합복지관을 찾아 장애아동 250여명을 대상으로 축산원에서 개발한 「우리맛닭」 보양식으로 급식봉사 활동을 펼쳤다.

국립축산과학원 인근에 위치한 경기도장애인종합복지관은 장애인 복지 향상을 위한 교육, 사례관리, 공동생활가정, 직업개발, 여가 활동 등의 프로그램을 지원하고 있는 기관이다.

농촌진흥청 국립축산과학원 라승용 원장은 "농촌진흥청이 앞장서서 가까운 곳의 어려움을 먼저 살펴 지역사회 이웃들에게 관심과 사랑을 나누는 일을 확대해 나갈 방침"이라고 밝혔다.

국립농산물품질관리원

추석대비 농축산물 원산지표시 일제단속 실시

국립농산물품질관리원(원장 하영호)은 추석명절을 맞이하여 선물, 제수용품 등 농축산물에 대한 원산지 둔갑판매가 늘어날 것으로 예상하고, 8월 30일부터 9월 21일까지 전국적으로 대대적인 원산지표시 일제단속을 실시한다고 밝혔다.

이번 일제단속은 2단계로 나누어 실시된다.

1단계(8. 30~9. 8)는 유통업체단속의 사전 단계로서 단속정보 수집과 아울러 개정된 원산지표시제도 및 방법 등에 대한 홍보를 실시하고, 2단계(9. 9~9. 21)는 수입농산물 유통량이 많은 중·소도시 이상의 중대형마트, 백화점, 도소매업소, 전통시장, 인터넷 쇼핑몰 등 유통업체를 대상으로 육류, 과일류 등 제수용품과 선물세트에 대한 집중단속을 실시한다.

주요대상 품목은 제수용품인 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 고사리, 도라지, 사과, 배, 밤 등이며, 음식점에서의 쇠고기·돼지고기·닭고기·오리고기·쌀·배추김치 등도 이에 포함된다. 아울러 갈비세트, 한과세트, 다류세트, 건강선물세트, 지역특산물 등 선물용품에 대해서도 단속을 실시할 계획이다.

특히 품관원은 올해 8월 11일부터 확대 시행된 음식점 원산지표시제와 개정된 가공품의 원산지표시방법 등에 대한 홍보를 실시하여 개정된 제도가 조기에 정착될 수 있도록 할 계획이라고 밝혔다.

한편 농관원 관계자는 "농산물 원산지표시제 정착을 위해 민간 감시기능이 활성화되어야 한다"며 "농산물을 구입할 때는 반드시 원산지를 확인하고 표시된 원산지가 의심스러우면 전국 어디서나 전화 1588-8112번 또는 인터넷홈페이지(www.naqs.go.kr)로 신고하여 줄 것"을 당부했다.

■ 부정유통신고 포상금 : 최고 200만원

축산물위해요소중점관리기준원

‘흡연없는 직장만들기’ 금연 3차 격려금 전달식
축산물위해요소중점관리기준원(원장 석희진)은



지난 8월 9일 본원 8층 대회의실에서 전직원이 모인 가운데 금연참가자 19명을 대상으로 금연 3차 성공 격려금 전달식과 사회발표의 시간을 가졌다.

이어서 만안구청 이동클리닉에서 금연교육 및 개별상담을 실시했으며, 금연 참가자에 대한 일산화탄소 농도 체크 및 소변검사를 했으나 모두 통과하는 등 성공적인 금연에 한걸음 다가서는 모습을 보였다.

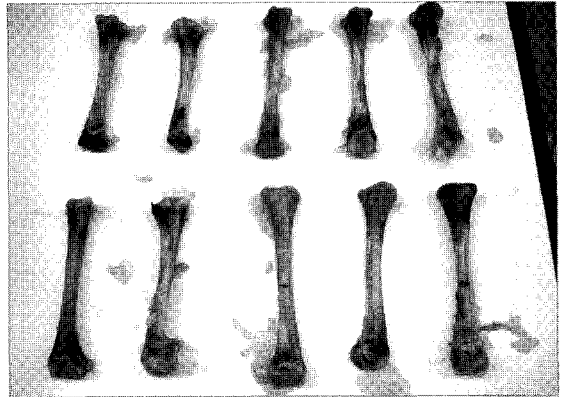
석희진 원장은 금연에 참가한 직원 모두가 낙오 없이 잘 지켜준데 대하여 치하하면서 끝까지 성공할 수 있도록 노력해달라는 당부와 함께 직원들의 관심도 함께 당부했다.

한국식품연구원

국민의 보양식 삼계탕 품질 고급화 기술 개발

한국식품연구원(원장 이무하) 산업원천기술연구본부 김영호 박사는 여름철 보양식으로 인기가 높은 삼계탕을 가정이나 야외에서 간편하고 맛있게 먹을 수 있는 감압저온 삼계탕 가공기술을 개발했다고 지난 8월 5일 밝혔다.

기존의 레토르트 삼계탕 가공제품은 뼈가 쉽게



감압저온 공정에 의한 삼계탕 다리뼈 형태

부스러지는 연부현상과 육질이 과도하게 물러지는 연화현상으로 소비자들의 불만이 있었다.

이번에 개발한 감압저온 삼계탕 가공기술은 삼계탕을 감압시켜 포장한 다음, 90℃ 이하의 온도에서 4~6시간 가온하는 공정을 이용하는 기술로써 본 기술을 이용하면 삼계탕 고유의 육질의 탄력성 유지는 물론 뼈의 강도가 높아 뼈가 부스러지지 않는 장점이 있다.

또한 다리뼈의 파쇄(부스러짐)에 있어서도 기존의 레토르트 삼계탕 제품은 생닭 뼈의 25% 이하인 반면에 감압저온 기술을 이용한 삼계탕은 생닭뼈의 50% 이상을 유지하는 특징이 있고, 탄력성 있는 육질로 닭고기 고유의 씹는 맛을 제공하여 일반 삼계탕 전문점에서 먹는 고급스러움과 즐거움을 그대로 나타내주고 있다.

본 연구는 상운유통이 가능토록 추가 연구가 진행될 예정이며, 앞으로 이 기술이 성공적으로 보완된다면 영양이 풍부하고 건강에 좋은 국민의 보양식 보급과 더불어 국내산 축산물을 활용한 가공식품의 수출활성화에도 크게 기여할 것으로 전망된다. 