



40년 육가공 외교집이 만들어낸 장인(匠色)

현 상지대학교 동물생명자원과학부 정구용(52) 교수. 그는 국내에서 교수라는 직함보다 현장 실무형 1, 2차 육가공분야 전문가로 널리 알려져 있다. 건국대학교 축산대학 축산가공학과(1973~1980)를 졸업한 그는 이후 건국대학교 대학원 식육가공학(1980~1982) 석사를 비롯해 베를린대학교 식품공학 석사(1984~1987), 독일 본대학교 대학원 식품위생 및 식품면역학(1987~1992) 박사 과정을 거쳤다.

독일에서 석·박사 과정 기간의 경력 또한 화려하다. 독일 육가공기술연수(도축-골발-정형-2차 가공)과정을 거쳤으며 식육위생 및 품질검사 분야의 독일 연방국립보건성 객원연구원으로 활동했었다. 이 같은 경력으로 인해 정 교수는 소 및 돼지고기를 골발·정형하고 체계적으로 품질을 관리할 수 있는 국내에서 몇 안 되는 현장 실무형 교수로 알려져 있다.

이 때문에 정 교수의 활동분야 또한 국내 육가공산업에 집중되어 있다. 구체적으로는 축산불위생교육원 및 축산기업조합 식육가공·위생 전문강사를 비롯해 식육처리기능사 출제위원, 국립수의과학검역원 규격 축산물 가공 기준 및 성분규격 자문위원 그리고 농림수산식품부 축산물위생심의위원회 의원, 우수축산물브랜드 인증 위원회 위원 및 위원장 등이다.

이 모든 경력은 바로 정 교수가 40년간 육가공분야만을 바라보며 걸어온 외길의 결과물인 셈. 강원농업마이스터대학 상지원주캠퍼스장으로 한창 바쁜 활동을 하고 있는 정 교수를 만나 외교집 속에 담겨있는 축산업의 철학을 들어봤다.



Q. 반갑습니다 교수님. 요즘 근황이 궁금합니다.

A. 교수라는 직책보다 대외활동이 많아 정신이 없습니다. 학생들에게도 미안할 따름이죠. 틈 날 때마다 학생들에게 산업의 많은 분야를 알려주고자 노력하고 있지만 항상 부족함을 느끼게 됩니다. 맡은 책임감 때문에 시간을 쪼개어 대외 활동도 열심히 하고 있습니다.

Q. 학교내에서 학생-일반인들이 식육처리기능사 시험을 보고 있습니다.

A. 대학교내에서 식육처리기능사 시험을 볼 수 있는 곳은 상지대학교가 처음입니다. 대학을 졸업하는 축산학과 학생들이 요즘 실무에 너무 부족한 부분이 많죠. 또 지방에서 일반인들이 식육처리기능사 시험을 보기엔 어려움이 많습니다. 때문에 이를 해결하고자 발 벗고 나선 결과 어렵게 한국산업인력관리공단의 식육처리기능사 실기시험장 허가를 받을 수 있게 됐습니다. 실기시험장은 상지대학교 농업창업보육센터 내에 위치하고 있으며 이곳에서는 학생 및 일반인들을 대상으로 하는 소·돼지 발골정형과 햄·소시지 등 2차 육가공품을 생산하는 실습실로도 동시에 활용되고 있습니다. 독일과 국내 현장에서 익힌 발골정형 기술과 품질관리 노하우를 학생들에게 전달하고 또 관심 있는 일반인들에게도 알려주어 교수로서의 보람을 느끼고 있습니다.

Q. 교수님이 생각하시는 국내 축산업 미래의 모습은 어떤 것인가요.

A. 바로 소비자와 소통하는 산업입니다. 과거에는 생산자 위주로 산업이 형성되고 운영됐다면 이제는 소비자 중심으로 산업이 변화하고 또 소통해야 합니다. 소통을 통해 산업이 발전해 나가야 산업의 기반이 생깁니다. 이러한 의미에서 축산업 제도도 소비자의 소비패턴과 시대적 요구사항이 지속적으로 반영돼야 합니다.

Q. 축산물품질평가원의 역할도 중요하겠군요.

A. 물론입니다. 가장 중요한 역할을 담당하고 있지요. 무엇보다 국내 축산업의 근간이 만들어지고 수입개방화 시대에서도 경쟁력을 갖고 살아남을 수 있기까지 평가원의 주요 역할인 축산물등급제의 영

향에 매우 중요했다고 말할 수 있습니다. 돼지의 경우 110kg 규격돈이라는 것을 만들어 냈고 도축장에서서 물 먹인 소의 근절과 위생 및 부당행위 등이 금지된 부분은 중요한 역할 중 하나입니다. 특히 냉동육이 냉장육으로 전환되고 품질이 균일화 될 수 있었던 것은 축산물등급제의 중요한 역할이었습니다.

Q. 축산물품질평가원의 역할이 확대돼야 한다는 의견이 많습니다. 이에 대한 교수님의 견해는 어떻게 됩니까?

A. 분명 필요합니다. 특히 요즘의 시대적 흐름에서는 한시바삐 다양한 역할이 요구될 것으로 생각합니다. 다양한 역할을 담당하기 위해서는 여러 연구조사가 필요하고 이를 축산물품질평가원이 주도적으로 해나가야 한다고 생각합니다. 이를 위해 축산물등급제도 또한 소비자의 흐름에 따라 변화해야 한다고 생각합니다.

좀 더 구체적으로는 갈비의 선호도가 적어지고 있고 구이용 부위의 소비패턴도 변화하고 있는 만큼 이를 반영한 등급제도가 필요합니다. 이를 위해서는 과학적인 근거를 바탕으로 해야 하며 PACCP(맛 등급) 연구도 함께 병행해야 한다고 생각합니다. 또 육량과 육질의 기준에 대한 변화가 필요하고 최고급육 생산을 위한 등급판정기준 개정 노력도 있어야 합니다.

Q. 마지막으로 FTA 개방 압력이 높아지고 있는 지금 축산물품질평가원의 기능과 역할에 대한 당부의 말씀 부탁드립니다.

A. 수입개방화 흐름에 맞춰 소비자들의 고가에 대한 기호도 높아지고 있습니다. 유전육종이 개발돼야 하고 R&D도 지속적으로 이뤄져야 합니다. 웰빙 흐름에 맞는 다양한 등급이 필요하기도 합니다. 품질의 의미는 좀 더 광범위 하죠. 따라서 축산물품질평가원에 걸맞게 등급판정만 하던 역할에서 벗어나 가격에 대한 부분, 가축을 생산하는 방법, 유전, 육종분야까지 연구하는 폭 넓은 활동이 무엇보다 필요한 시점입니다. 또한 비선호부위를 가공해 소비자들에게 전달될 수 있는 역할이 요구되기도 합니다. 이를 위해 축산과학원과 연계, 보다 활동영역이 넓어졌으면 하는 바람을 가져봅니다. ■