



(주)다영푸드, 농수산식품연수원 축산물 HACCP과정 교육 실시



HACCP 우수업체 견학 일등공신 다영푸드(대표 김대식)가 지난 9월 29일(목) 천안 본사에서 '농수산식품연수원 축산물 HACCP과정' 교육을 실시하였다. 이번 교육은 정부에서 추진하고 있는 축산물 HACCP 평가관 양성과정 중 하나로 각 시·도의 축산관련 공무원들을 대상으로 추진하는 사전교육 프로그램이라는 점에서 뜻깊은 교육이었다. 이날 교육은 김대식 대표의 인사말과

회사소개에 이어 김명문 공장장의 HACCP지정 추진사례 등에 대한 본격적인 강의를 진행되었다. 이날 연수생들은 그동안 배운 이론상의 교육을 현장실습을 통해 직접 체험하고, 현장 모니터링 과정 및 원료부터 출고단계까지 전체적인 시스템을 직접 눈으로 확인하는 실질적인 교육을 받았다. 실제 다영푸드는 농림수산식품부와 HACCP기준원의 우수 체험학습장으로 선정되어 1년에 3~5회 초등학생과 학부모 및 소비자들에게 가공장 견학을 실시하고 있으며, 원료부터 배합, 소시지 충전 및 가공의 전 단계에 걸친 실습을 통해 소비자들의 신뢰를 쌓아가고 있다. 또한 정부에서 추진하는 HACCP교육에도 여러 차례 강의를 나갈 정도로 HACCP전문가로서의 적극적인 활약을 하고 있다.

최윤화의 마늘오리, KBS 오작교형제들 제작·협찬



복지농장을 표방하고 있는 영농조합법인 개울오리농원(대표 최윤화)이 인기리에

방영되고 있는 KBS 주말드라마 오작교형제들을 제작협찬하고 있다. 개울오리농원은 드라마에 방영되는 오리들을 지원함과 스틱 및 배우들에게 오리다루는 기술

을 전수하는 등 드라마에 협찬을 하고 있다고 한다. 최윤화 대표는 "오리가 나오는 시나리오가 있을 때 마다 오리축사세트 설치·지원등을 통해 방송에 나오는 오리들을 볼 기대감과 국민들에게 오리가 더 사랑 받기를 바라는 마음으로 힘든지 모르고 지원하고 있다."며 오리에 남다른 사랑을 드러냈다.



• 언론 속 업계 및 회원사

E-BIZ 브랜드대상 오리고기로 건강한 세상을 만나다,
「코리아더커드」

출처:YTN비즈니스 / AVING뉴스



모든 육류와 밥, 빵 등, 우리가 주식으로 하는 대부분의 식품들은 산성이다. 일반적으로 산성음식을 많이 섭취하면 혈액이 산성화되고, 간장과 신장도 약해진다. 그리고 간장이 나빠지면 성격과 행동에도

영향을 끼치게 되는데, 이처럼 체질이 산성화되면 정서가 불안해지고 난폭해지며 신경질적으로 변하게 된다.

따라서 알칼리성 식품을 섭취하여 몸의 균형을 맞추어 주는 것이 건강을 유지하는 방법이라 할 수 있다. 대부분의 사람들은 알칼리성 식품에 과일이나 채소, 우유만이 속하고, 육류는 무조건 산성이라는 오해를 하기 마련인데, 알칼리성인 육류가 있으니 바로 오리고기이다.

흔히 오리고기를 보양식이라고 한다. 그 이유인 즉 오리고기에는 인·칼슘·철·칼륨 등 각종 미네랄은 물론 리신, 발린, 타우린의 함량도 높아, 간의 해독기능을 강화하고 피로회복에도 좋기 때문이다. 하여 예로부터 원기회복을 하는 데 있어 오리고기만한 것이 없다고 하였다.

이러한 오리고기를 더 많은 소비자들이 더욱 건강하게 즐길 수 있도록 한 대표 브랜드가 있으니, 바로 대

한민국 소비자가 직접 선정한 [2011년 하반기 E-BIZ 브랜드대상] 육류요리 부문 수상에 빛나는 코리아더커드(대표 박영진 www.koreaduckherd.kr)가 그 주인공이다.

1981년 시작이후, 코리아더커드는 30년 동안 축적된 경험 및 기술력을 바탕으로 하여 오리알의 부화에서부터 사육, 가공, 포장까지, 완벽한 설비라인 구축을 통해 누구나 안심하고 즐길 수 있는 고품질의 오리고기를 제공해왔다. 개발·제조·판매·유통 모든 면에서 고객의 요구를 충족시키며, 대한민국 대표 오리고기 기업으로 발돋움한 코리아더커드는 그 가치를 인정받아 이번 브랜드대상 수상의 영광을 안게 되었다. 현재 코리아더커드는 오리고기 가공육을 전문으로 한 계열사 '팜덕'을 통하여 소비자 요구에 맞는 다양한 제품을 개발함으로써, 오리고기업계 시장점유율 1위로 소비자들의 큰 사랑을 받고 있다. 다소 생소한 요리법과 외식용이라는 편견으로 인해 가정용 식품으로





쉽게 자리 잡지 못하던 오리고기가 코리아더커드와 함께 해로운 홈푸드 트렌드로 각광받기 시작한 것이다. 또한, 국내 오리업계 최초로 무균설비, 공기정화시스템 등의 최첨단 시설을 갖춘 관계사 '다솔'이 2012년 4월 완공 예정으로 세계를 향해 나아갈 준비를 하고 있다.

오리고기는 특유의 향 때문에 가정에서 직접 요리하기 어려운 것이 사실이다. 이를 위해 코리아더커드는 오리 특유의 잡맛은 없애고 녹차의 깊은 풍미를 더한 '다향오리' 브랜드를 선보여, 남녀노소 누구나 즐길 수 있는 오리요리를 선사하고 있다.

사육 단계에서부터 녹차를 먹여 키운 '다향오리'는 녹차의 성분이 특유의 냄새를 없애줄 뿐만 아니라, 담백하고 쫄깃한 육질로 만들어 주기 때문에 소비자들로부터 누구나 맛있게 즐길 수 있다는 평을 받은 바 있다. 또한 녹차는 Si에방에도 효과적이기 때문에 녹

차 먹여 키운 다향오리는 안전한 건강식품으로 더욱 주목받는다. 현재 코스트코나 E-mart 등의 대형마트·백화점·홈쇼핑에서 쉽게 만나볼 수 있는 다향오리는 식품위해요소중점관리기준 HACCP 3개 부분 인증에 빛나는 등, 소비자들에게 믿을 수 있는 건강한 먹거리 브랜드로 사랑받고 있다.

얼마 전 CJ오쇼핑 추석 식품대전 추천 상품으로 각광 받았었던 '다향오리' 뿐만 아니라, 항생제 없이 키운 무항생제 프리미엄 오리고기 브랜드 '오리늘보' 까지, 코리아더커드는 성장기 아이들이 마음껏 먹을 수 있는 건강 웰빙식 오리고기를 지향하며, 훈제오리, 생오리 떡갈비 등, 아이들을 위한 식품군 개발에도 박차를 가하는 중이다.

이처럼 웰빙음식 알칼리성 오리고기로, 건강한 대한민국의 먹거리를 책임지고 있는 코리아더커드가 고유의 브랜드 가치를 세계에 알리길 기대해본다.

4가지 無첨가 안심훈제 「주원산오리」 사료부터 다른 친환경 오리가 주원료

출처: 머니투데이 / Biz@CEO

건강에 대한 관심과 함께 외식문화 수준도 높아지는 요즘, 소비자의 '간간한' 선택을 만족시키는 기업이



있어 화제다. 그 주인공 (주)주원산오리(대표 이우진 www.joowonori.com)는 대한민국을 대표하는 오리전문 기업으로 오리 산업의 선진화로 국내 오리 시장을 리드한다.

주원산오리는 축산종합그룹 (주)하림의 계열사로 전국적인 신선육 영업망과 국내 최고의 축산기술을 갖추고 있으며 수직 계열화 체계를 적용, 오리 사업부문에서 세계 수준의 경쟁력을 보유했다는 평가를 받고 있다.

충북진천에 위치한 국내 최대의 8만6000평 규모의 주원산오리 직영 농장은 최상의 위생설비를 갖춘 도축장, 부화장, 육가공공장, 친환경 직영농장으로 구성되어 있으며 2002년부터는 종자오리 부화, 사육, 도

압 등 계육산업에서 얻은 노하우를 접목시켜 최고의 사육 시설로 재탄생 됐다. 이런 차별화된 환경에서 사육되는 영국 체리밸리 원종오리는 이미 우수한 품종으로 정평이 나 있으며 오리 고기는 '4°C저온유통 시스템'으로 운송돼 소비자는 신선한 오리 요리를 즐길 수 있다.

이를 위해 주원산오리는 프리미엄 브랜드 '자연록수'를 개발, 청정지역의 친환경 인증 농가에서 항산화제인 아스타잔틴을 생성하는 미생물이 첨가된 사료를 오리에게 먹여 면역력이 더욱 좋은 건강한 오리로서 고급화 전략을 꾀하고 있다. 이렇게 오리 자체를 건강하게 키운 결과 2003년부터 지난해까지 5번 정도의 고병원성 조류인플루엔자 질병이 한국을 휩쓸었지만 주원산오리의 100여 농가, 종계 8농가에서는 한 번도 피해를 입지 않았다. 앞으로도 이 대표는 "내 가족이 먹는다는 생각으로 위생적이고 안전한 제품 생산을 위해 노력하고 있다"고 설명했다. 이어 "검증되지 않은 제품들이 홈쇼핑에 너무 많이 나오는 걸 볼 수 있다"며 "당사는 한국소비자원의 소비자중심경영(CCM)을 인증받은 업체로서 소비자에게 제품의 품질과 더불어 더 나은 양질의 서비스를 제공하겠다"고 말했다.

주원산오리의 최대 강점은 사육단계에서 항생제를 전혀 투여하지 않는다는 것이다. 또한 가공공정에서 발색제, 합성핵산, L-글루타민산나트륨, 합성 스모크 향을 첨가하지 않아 친환경적이다.

이우진 대표는 "주원산오리 반품률은 0.06%에 불과하다"고 자신있게 말하면서 "21세기의 주요 마케팅 트렌드 중 하나는 건강장수입니다. 이제 소비자들은 단순한 장수가 아니라 삶의 질과 가치가 높은 상태를 오랫동안 유지하고 싶어 한다"며 "세계적으로도 단백질 위주로 식단이 변하고 있고, 특히 닭·오리 등 백



색육이 건강식으로 환영 받으며 시장규모가 점차 커지고 있다"고 설명했다.

위생적인 사육 시설과 공정으로 주원산오리는 2010년 한국소비자원에서 평가하고 공정거래위원회가 인증하는 소비자중심경영(CCM)의 인증기업(현재 64개사)으로도 선정됐으며 진천군의회와 환경모범업체 표창을 수상했다. 또한 한국 소비자 연맹이 주관하는 '도축장 HACCP운용 수준평가'에서는 전 공정이 HACCP체계로 이루어진다는 점을 높이 평가받아 최우수 오리 도축장으로 선정되기도 했다.

주원산오리는 단지 양질의 제품만 공급하는 것이 아니라 오리 산업 전체를 국가경쟁력을 갖춘 사업으로 발전시켜 오리 농가를 선진화시키고 있다. 다양한 소비자의 취향에 맞는 부분육, 슬라이스 제품 등의 2차 가공제품과 다양한 제품과 요리법 개발로 내수 총족과 수출확대에 힘 쏟고 있는 것.

기업의 사회공헌을 위한 지역발전을 힘쓰며, 지역 인재양성을 위해 매년 5명씩 '대학생 장학금 수여식'을 갖고 지역 인재 육성에 발 벗고 나서는 등 한국 오리 시장을 이끄는 종합 축산그룹으로서의 기반을 다져가고 있다.

여성소비자가 뽑은 2011 프리미엄브랜드대상 「정다운」 친환경 무공해 오리 가공식품

출처: AVING뉴스



정다운(대표 이영, www.jungdown.co.kr)이 28일 서울 독산 노보텔엠베서더호텔 신라홀에서 열린 여성소비자가 뽑은 '2011 프리미엄브랜드 대상' 시상식에서 소비재 식품(가공식품)부문 대상을 수상했다.

프리미엄브랜드대상은 여성소비자들의 만족을 이끌어 낸 기업 및 지자체 브랜드를 발굴해 상을 수여함으로써 건전한 소비문화를 유도하고, 기업의 브랜드 이미지 제고와 프리미엄브랜드 가치 상승에 기여하고자 매년 진행되고 있다.

오리관련 전문기업인 정다운은 '정다운오리'만의 특허 받은 사료로 키워진 국내산 친환경, 무항생제 오리를 '신선오리 제품'과 '훈제오리 제품'으로 가공해 전국 각지 오리전문점 및 식당, 대형매장, TV홈쇼핑, 온라인쇼핑몰 등 다양한 경로를 통해 공급하고 있다.

1996년 종오리농장을 설립해 오리털 가공 등 다양한 오리관련 분야에서 활발한 사업을 진행해 온 정다운은 오리 부화장을 비롯해 사육농장, 도압장, 육가공장, 털가공장, 냉동공장, 물류센터 등을 보유, 운영하고 있다.

한편, 이번 여성소비자가 뽑은 '2011 프리미엄브랜드 대상'은 에이빙뉴스와 일간스포츠가 공동 주최해 20세 이상 여성소비자 8,248명을 대상으로 식품, 가전, 의류, 서비스 등 산업 전반에 걸친 162개 부분, 520개 기업, 158개 지자체 브랜드 선호도 조사를 진행했으며, 최종조사 결과 45개 브랜드와 공적심사를 통한 2개 브랜드가 선정됐다.