

④ 대전충남지원 특화사업

“돼지고기 품질 특성별 구분판매 시험사업”

고객홍보처

그동안 쇠고기는 부위에 따라 의무적으로 등급을 표시하여 판매하여 왔으나, 돼지고기는 자율로 등급 표시를 해 왔다. 이러한 현실에 대해 일부 생산자단체와 소비자단체에서는 돼지고기도 쇠고기처럼 소비자가 품질을 눈으로 직접 확인하며 구매할 수 있도록 제도 개선을 요구하였다. 이에 대전충남지원은 돼지고기도 소매단계 품질구분이 필요하다고 판단하여 연구를 하게 되었고 올해 초 그간의 연구결과를 활용하여 충남대학교 동물자원과학부와 함께 돼지고기 인기부위인 삼겹·목심에 대하여 부분육 품질구분(안)을 마련하게 되었다.

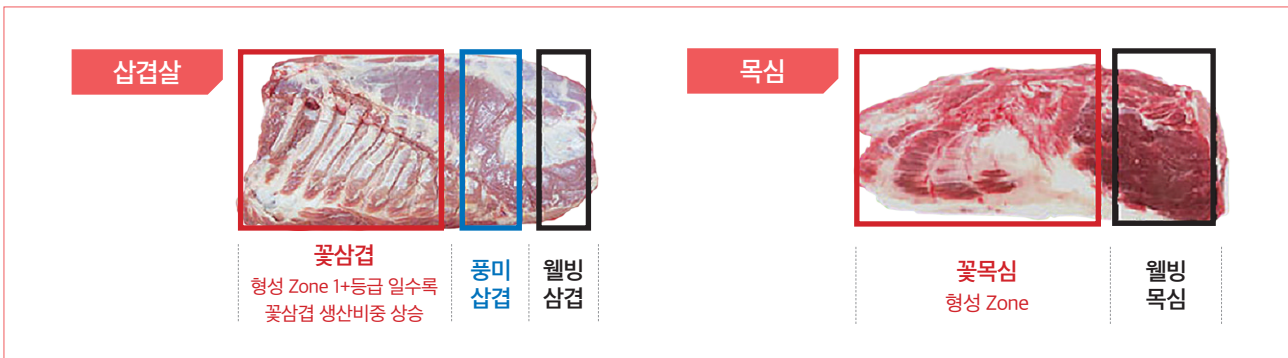


대전충남지원의 특화사업인 '돼지고기 품질 특성별 구분판매 시험사업'은 돼지고기 도체등급과 부분육의 소분할 위치에 확인한 품질 차이가 있음을 확인하고 그에 대한 내용을 소비자들에게 알리기 위함이다. 현재 돼지고기 품질 특성별 구분판매 시험사업 1호점으로 세종특별자치시가 운영하고 있는 로컬푸드 직매장인 '싱싱장터 도담점' 정육코너에서 돼지고기 삼겹살과 목심의 품질을 소비자의 취향을 고려하여 지방이 많아 고소한맛을 선호하는 소비자, 기름기를 좋아하지 않는 소비자 등 다양한 소비자들의 욕구를 충족시키기 위하여 소비자가 알기 쉽게 구분하여 판매하고 있다.

'싱싱장터'에서는 일반적으로 돼지고기의 인기부위인 삼겹살과 목심의 품질을 구분하여 삼겹살은 근육과

지방비율에 따라 '꽃삼겹, 풍미삼겹, 웰빙삼겹'으로 분류하고 목심은 근내지방에 따라 '꽃목심, 웰빙목심'으로 제품명을 붙여 구분판매 함으로써 한돈의 가치를 더하는 시도가 진행되고 있다.

이 시험사업은 싱싱장터 운영주체인 세종특별자치시 로컬푸드과와 싱싱장터 정육코너를 담당하고 있는 세종공주축협, 충남지역 대표 돈육브랜드업체인 진생원 인삼포크가 함께 협력하고 있다. 지난 10월 24일 '싱싱장터 도담점'에서 '돼지고기 품질 특성별 구분판매 시험 사업에 대한 소비자 설문조사'를 실시하였다. 이번 설문조사는 축평원 대전충남지원이 주최하고 충남대학교 동물자원학부 주관으로 사업에 대한 만족도를 측정하고 돼지고기 등급제도





삼겹살은 근육과 지방비율에 따라 '꽃삼겹, 풍미삼겹, 웰빙삼겹'으로 분류하고 목심은 근내지방에 따라 '꽃목심, 웰빙목심'으로 제품명을 붙여 구분판매 함으로써 한돈의 가치를 더하는 시도가 진행되고 있다.

개선방향에 대한 의견수렴을 진행하였으며, 대전충남지원 직원들과 축평원 3기 대학생 서포터즈들이 진행을 도왔다.

설문조사 대상은 '17년 6월 이후 싱싱장터 정육코너에서 돼지고기를 구매한 경험이 있는 만 20세 이상의 성인 남녀 100여 명을 대상으로 대전충남지원 직원들이 직접 돼지고기를 구우며 제품의 명칭을 알리지 않고 블라인드 방식으로 관능평가를 실시하였다. "삼겹과 목심의 품질을 '꽃삼겹, 풍미삼겹, 웰빙삼겹'으로 구분하여 판매하는 것이 돼지고기 구입 시 도움이 되었습니까?"라는 질문에 서비스 만족도 81.9점으로 매우 만족이라는 평을 받았다. 이미 구입했었던 젊은 소비자들은 '기름 없는 삼겹살' 대신 '웰빙 삼겹살'이라는 명칭을 사용할 정도로 대체로 긍정적인 반응을 보이기도 했다.

대전충남지원은 "소비자가 원하는 품질기준과 새로운 트렌드를 만들어 한돈산업 발전을 위해 더욱 노력하겠다."며 "수입 돈육시장의 급속한 확장에 대한 위기의식에서 한돈의 품질 차별화가 무엇보다도 중요하다."고 말한다. 🌐