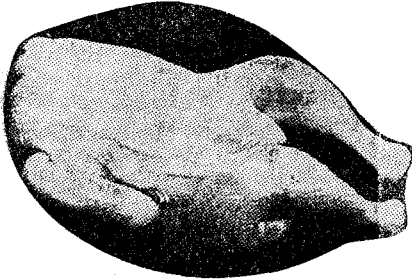


육계 가공처리의 문제점과 해결책



전 길 상

〈경북개발 도계장장〉

- ◎ 제 1 회 공장건축을 위한 위치와 시설
- ◎ 제 2 회 가공과정 및 냉등과 포장
- 제 3 회 덴마크 육계공장의 현황

덴마크는 그 광활하고 푸른 초원에서 가축들이 한가롭게 풀을 뜯는 모습이나, 호수의 농촌이 꽃 속에 파묻혀 있어서 한쪽의 그림을 보는 것 같다. 곳곳에서 들리는 트랙터의 엔진소리와 축산물을 만재한 대형 수집차의 왕태하는 모습을 볼때 부럽기 한이 없다.

덴마크의 가금가공공장, 낙농가공장, 돈육가공장, 농산물 가공장은 모두 농촌의 계획된 지역에 산재하고 있다.

여기에 덴마크의 가금 가공공장 현황과 생산자와의 관계에 대해서 기술코저 한다.

1. 공장파 생산자와의 관계

가공공장은 생산자들의 조합이며, 조합은 생산자들 자신으로 구성되어 운영한다. 덴마크는 가공공장뿐만 아니라 계육수출조합, 사료구입조합 기타 필요한 조합이 농민 자신들의 보호 기관이 되고 있다.

농장에서 생산되는 가금은 반드시 자기의 조합 공장에 납품하며, 이것도 생산자가 공장까지 운반하는 것이 아니라, 공장에서 운반하는데 여기서 생산자가 할 일은 일주일전에 출하 예정 수수를 공장 조합에 통지할 뿐이다. 공장에서는 지역별로 지정한 요일에 맞춰 운반하며 배차수는 출하예정 수수에 따라 배정한다. 농장에서 운반 해운 닭은 닭은 공장에서 수수, 중량, 등외품, 폐사여부를 파악하여 카드에 기록하고 생산자에

게 통지하며 처리과정이 끝나면 육질에 따라 등급이 정하여진다.

이때 금액이 정해짐과 동시 농업은행 생산자 구좌에 입금이 되고, 공장 조합은 가공수수, 육질의 등급에 관한 명세서와 입금 통지서를 생산자에게 보낸다. 년말에는 공장조합에서 총 결산을 보는데 생산자가 바로 조합원으로 참석하며 이익은 납품수수 중량 등급등의 비례에 따라 배당금을 받게 되며, 공장 책임자와 임원들에게는 특별 수당을 지급하게 된다. 이와 같이 생산자나 조합기술자 임원 모두가 일심동체가 되어 운영을 하고 중간 상인에 의한 피해가 전혀없고 생산원가 가공비가 싸게 먹히기 때문에 생산자의 이익이 큰 것이다.

작은 나라에서 적은 자본으로 이웃의 큰 나라와 경쟁은 오직 협동정신과 상호간의 신뢰로서만 이루어질 수 있기 때문에 이런 조합의 생성은 필연적인 것이다.

우리 나라에서도 유통 구조를 개선하고 생산자에게 이익을 돌릴 수 있도록 덴마크와 같이 협동정신과 상호 신뢰로서 조합이 형성되기를 바라는 마음 간절하다.

2. 란라스 가금처리 가공공장

대지 7,000평에 전평 1,600평을 차지하는 란라스는 덴마크에서 제일 큰 가공공장이며 그 규모가 웅장하고 외모로 봐서 가금을 처리하는 공

□ 육계 가공 처리 □

장이라고 생각할 수 없을 만큼 건물이 아름다우며 주위환경과 위생시설이 아름답고 깨끗하다.

(1) 공장 시설

공장 시설은 독일, 화란 또는 일본과 대동소이하나 부분적으로 특수한 시설과 유통방법에 큰 차이가 있다. 폴란드인이 이 공장시설의 비밀을 탐지하여 꼭 같은 공장을 폴란드에 건립한 일이 있어 덴마크에서 큰 물의를 일으킨 적도 있다.

란라스 공장의 시설을 구분하면 다음과 같다.

1) 입계실(入鷄室)

검량, 수수, 폐사 등을 검수(檢受)한다.

2) 방혈실(放血室)

방혈을 실시하며 혈액은 일정한 곳에 임시 저장되어 곧 이를 가공해서 사료로 만들어진다.

3) 탈모실

체인 콘베이어(Chain Conveyor)로 자비기(煮沸機) 및 탈모기에 닭이 자동으로 통과되면서 자비(煮沸)와 탈모가 된다.

4) 처리실

이곳에서 내장발취, 육질검사, 병리검사, 육

제품 등분이 행하여지며 수냉냉각(水冷冷却) 작업을 한다. 여기서 증량별로 진공 포장작업도 함께 한다.

5) 급속냉동실

가공된 것을 급속냉동하며 실내에서 냉동하는 것과 기계적으로 하는 방법이 있는데 기계적으로 하면 순간적으로 목적하는 온도에서 완성되는 장점이 있다.

6) 드라이 콘베이어(Dry conveyor)

해체된 몸체를 탈수시킨다. 탈수가 불완전하면 급속냉동할 때 제품이 좋지 못하다.

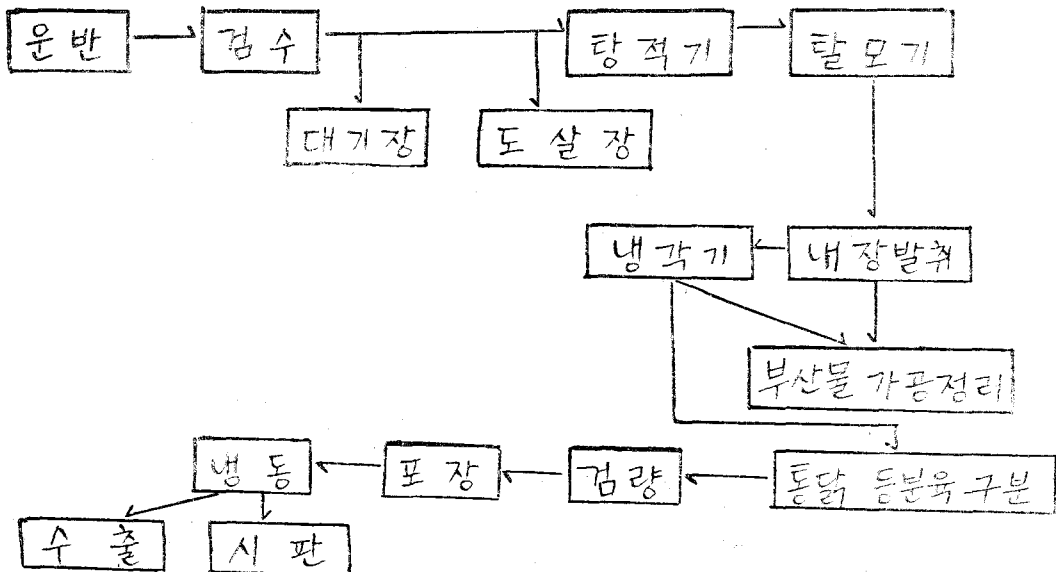
7) 포장실

해체된 몸체를 탈수시킨 후 자동검량분리계(自動檢量分離機)로 증량을 검량하여 분리하여 포장한다.

8) 부대시설

닭털가공, 지방정제, 토끼피가공, 불가식내장가공시설 등 부대 시설도 완전히 갖추고 있다. 특히 닭의 불가식 내장은 밍크사료에 10%씩 첨가하고 있기 때문에 밍크사육자에게 대량으로 출

덴마크 란라스 공장의 과정도표



하되고 있다.

8) 기타 시설

기계실, 양수시설, 식당, 오락실, 목욕탕, 탈의실, 각종 창고, 차고, 목수실, 제작실, 연구 실험실 등의 이상적인 배치를 이루고 있다.

이 란타스 공장의 종업원은 750~800명이며, 생산 계획에 따라 30~50명씩 가감이 되고 한시간당 가공량은 닭 4,000~5,000수, 오리 2,000~2,500수이며, 토끼는 하루에 1,200~1,500마리를 가공하고 이외에도 칠면조, 거위, 비둘기 등도 가공 처리된다.

여기서 나오는 가공품은 영국, 독일, 프랑스, 이태리, 일본 등지로 수출되며 연간 수출량은 3,500~4,000 MT 이다.

3. 가공상 유의할 점

1) 위생적 제품

위생적인 제품이란 간단히 말해서 물의 소비량에 있다고 해도 과언이 아니다. 수당 물 소비량은 5~8G/A이며 처리 도중 공원들의 위생과 냉동포장을 철저히 해야 한다. 공원의 질병 유무를 확인하기 위해 채용할 때 건강 진단서와 X-ray를 검투하고 정기적으로 검진이 있어야 한다.

2) 육질의 신선도

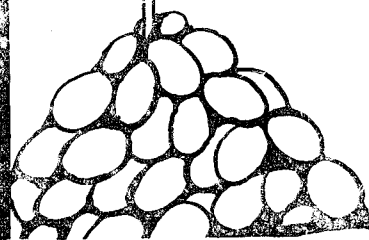
기계기구의 잘 못 선택은 육질에 많은 손상을 가져오기 때문에 주의하여야 한다. 처리과정에서 장시간 방치하면 육질에 변화를 가져온다. 특히 유의할 점은 냉동과 포장이다. 냉동을 잘못하면 육질의 선도가 형편없다. 또한 조리자(調理者)는 해동 방법을 알고 있어야 한다.

세계의 경제계



바부콕 B-300
B-390

세계 제 1위는
단연 바부콕



미국 바부콕 원종 농장 특약점

지산부화장

대표 송 두진

부화장: 광주시 동운동 24-19

증계장: 광주시 본촌동 527

(Tel. ②5469)