

국내 양돈산업 자문위해 일시 귀국한 미국 캘리포니아대 이유방 박사

“낙후된 도축·가공· 유통분야에 집중 투자 긴급요”

◇...미국사료곡물협회 한국지부의 초청으로 지난 5월 17일 일시 귀국, 본회가 주최한 서울, 대구, 광주세미나에서 「돈육의 품질향상과 유통체계 확립방안」에 관한 주제발표를 한 캘리포니아대 이유방교수를 만나 보았다. <편집자 주>◇

KIST 축산가공 연구실 장으로도 근무

□현재 캘리포니아대 교수로 재직중인데 한국에서의 경력과 현재 연구분야와 활동사항은?

이교수 : '64년에 서울대 축산학과를 졸업하고 '68년 미국 위스콘신대학에서 육가공 및 생화학을 전공한후 미국 회사에서 6년간 근무하다 '78년에 귀국했습니다. 3년간 한국과학기술연구소(KIST)의 축산가공연구실장으로 근무하다가 '81년 다시 미국으로 들어가 현재까지 캘리포니아대학에서 재직중입니다.

현재의 연구분야는 「사후(死後) 처리가 육질에 미치는 영향」과 「가축의 성장에 있어 근육과 지방조직의 발달과 성장기작」 등 두 분야입니다. 그리고 대학에 속해있는 도축 및 가공시설의 관리와 운영을 책임지고 있습니다.

□이번 한국 방문 목적과 일정은...

이교수 : 한국 방문 목적은 미국 사료곡물협회 한국지부의 초청으로 한국의 돈육 유통상황을 돌아보고 양돈산업의 발전을 위한 자문을 위해서였습니다.

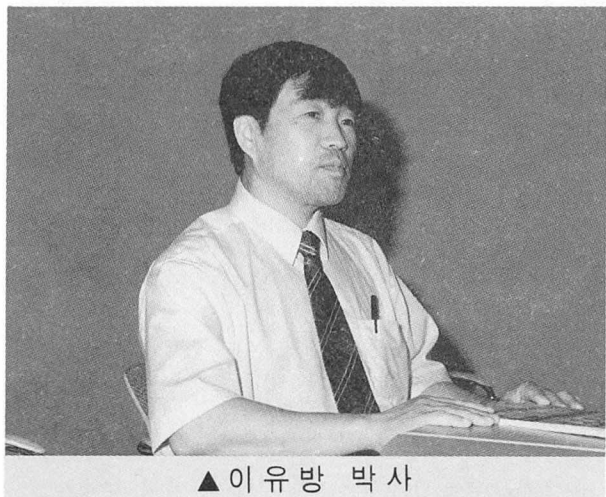
이번에 서울, 광주, 대구, 이천 등

지를 방문하고 돼지의 생산으로부터 도축, 가공, 유통, 소비에 이르기까지 광범위하게 볼 수 있는 기회가 되었고 매우 유익한 시간이었습니다.

생산분야는 발전했으나 도축, 가공, 유통분야는 크게 낙후

□한국의 도축, 육가공, 유통시설을 둘러보고 느끼신 소감은...

이교수 : 돼지의 생산부문은 약 10년 사이에 생산규모도 커지고, 기업적인 생산자들은 좋은 종돈을 들



▲ 이유방 박사

도축과정에 있어서
도살전 계류, 도체검사,
도체의 세척과 냉각,
부산물 처리 등 모든
공정이 제대로 시행되고
있지 않으며, 아울러
살코기와 지방속의
잔류물질 검사는
더더구나 실시되고 있지
않는 형편입니다. 문제는
정부부처를 위시하여 도
축 및 유통에 관계하는
분들의 사고방식입니다.

여다 우량한 비육돈을 생산하고 있습니다. 미국에서 생산되는 돼지에 비해서도 결코 손색이 없었고 오히려 더 좋은 돼지를 생산하고 있습니다.

그런데 문제는, 도축 및 유통면에서는 아직도 크게 낙후되어 잘 생산된 돼지를 제대로 처리하지 못하는 안타까움은 말할 수 없이 컸습니다. 도축시설은 일부 개선되고 있으나 전반적으로 뒤떨어져 있고, 도체의 냉각시설이 제대로 되어있지 않거나, 있더라도 경비절약을 이유로 가동치 않고 있었습니다. 또한 부산물 처리시설은 전혀 갖추고 있지 않았습니다. 도축장은 가공시설이 없고 도축만 하고 있는 실정입니다.

유통시설은 슈퍼마켓에 냉장시설이 갖추어 지므로써 많이 개선되었으나 아직 제대로 운영되지 않고 있습니다. 냉장온도가 높고 포장도 제

대로 되어 있지 않아 탈수와 변색이 많았습니다. 또 많은 경우에 고기를 냉동시킴으로써 부패는 막을지 몰라도 육질을 떨어뜨리는 유통을 하고 있습니다. 전반적으로 도축 및 유통시설은 많은 개선을 필요로 하고 있습니다.

정부당국, 도축·유통관 계자 사고방식이 큰 문제

□한국의 도축, 육가공, 유통 시설과 위생·육질은 어느 정도의 수준인지...

이교수 : 시설은 앞에서 언급했고, 위생과 육류품질에 대해 말씀드리면 고기의 품질이라 하면 외관(색깔), 맛, 위생과 안전성, 영양가, 가공에의 적합성 등을 다 포함하고 있는데, 현재 영양가를 제외한 나머지

부문에서는 말하기조차 힘들 정도의 낮은 수준에 있습니다.

특히 도축과정에 있어서 도살전 계류, 도체검사, 도체의 세척과 냉각, 부산물 처리 등 모든 공정이 제대로 시행되고 있지 않으며, 아울러 살코기와 지방속의 잔류물질 검사는 더더구나 실시되고 있지 않는 형편입니다. 문제는 정부부처를 위시하여 도축 및 유통에 관계하는 분들의 사고방식입니다. 즉 적당히 처리해도 괜찮다고 생각하는 것 같습니다.

축산물가공처리법에 부족한 점이 있으면 이를 보강하고, 또 모든 것을 법대로 시행하여 위생적이고 안전하고 보기 좋은 고기를 소비자에게 전달하는 사명의식이 있어야 하겠습니다. 아울러 육류와 식품에 전문 지식을 가진 훈련된 사람들이 도축장에 고용되어서 지속적인 향상을 가져와야 하겠습니다. 도축, 가공, 유통

통부문에 전문인이 부족한 것은 소위 “백정”이라는 부정적이 직업관에 관련하여 고급인력이 이 분야를 기피하고 있기 때문이 아닌가 생각합니다.

가장 큰 문제점은 유통주체가 없다는 것

□한국의 도축, 가공, 유통상의 가장 큰 문제점은 무엇이라고 보시는지...

이교수 : 가장 큰 문제점은 유통주체가 없다는 것입니다. 즉 생산자로부터 생축을 구입하여 이를 잘 도축하고 가공까지 해서 좋은 제품을 소매자 또는 소비자에게 책임있게 판매하고, 자신제품의 품질에 책임을 질 수 있는 유통주체(도축 및 가공업자)가 아직 발달되지 않아서 그 누구도 마지막 제품에 대해 책임을 지지 않고 있는 점입니다. 신선육과 가공품 공히 이제는 공산품처럼 생각하여 생산에서 소비에 이르기까지 품질보장과 소비선전까지도 할 수 있는 주체, 즉 기업체가 나타나야 하겠습니까.

현재의 국내 실정은 생산자는 생산만 하고, 도축업자는 위탁도축만 하고, 중간업자는 그저 일정 이득만 보고, 소매업자에게 전달만 하고, 소매업자 역시 그저 팔아서 이윤만을 추구하는 체제하에서는 각자 이윤추구만 있을뿐 품질에 대해선 관심

조차도 없는 실정이니, 외국에서 수입되는 육류와의 경쟁이 어렵다는 것은 너무나 자명한 일입니다.

미국 식육 21~28일간 변질없는 유통체제 갖춰

□미국의 돼지유통체제를 간단히 설명해 주신다면...

이교수 : 미국은 생산~소비까지의 완전계열화는 되어 있지 않으나 도축업체 혹은 도축 및 가공업체가 고도로 기업화된 유통주체로서 생축을 생산자로부터 구매하여 고도로 효율적인 도축기술로 도축하고 도축검사와 위생검사를 거쳐 뒷다리, 등심, 목심, 앞다리, 삼겹살, 갈비의 도매육으로 해체하게 됩니다.

등심, 목심, 갈비는 과다한 지방을 제거하고 일정한 규격품을 만들어 진공포장 또는 가스포장을 한후 박스에 넣어 슈퍼마켓 혹은 소매업자에게 유통됩니다. 대개 21~28일동안 변질없이 유통되는데, 냉장온도를 2°C 또는 그 이하로 하는 것이 바람직합니다. 소매업자는 자기가 원하는 부위의 도매육을 구입하여 포장된 박스에서 꺼내서 지방이나 뼈를 원하는대로 좀더 제거한후 소매육으로 절단하여 진열, 판매하게 됩니다. 한편, 뒷다리, 앞다리, 삼겹살, 목, 기타 부산물과 신선육 제조시에 남은 지방 등을 이용해 각종 가공품을 생산한후 자기의 상표를

붙여서 소매업자에게 판매합니다. 도축만 하는 경우 순이익이 판매액의 1% 내외인데 반하여, 가공을 하는 경우에는 순이익이 3%로 올라가기 때문에 많은 도축장이 가공까지 겸함으로써 도체의 완전이용을 도모하고 있습니다.

효율높은 도축장의 운영과 기계화 시급

□한국이 미국의 도축, 육가공, 유통분야에서 배울 것이 있다면...

이교수 : 여러가지가 있겠으나 간단히 요약하면, 첫째 효율성이 높은 도축장의 운영과 기계화, 둘째 철저한 도축검사와 위생, 셋째 부산물의 처리, 넷째 품질관리, 다섯째 소비자의 기호와 요구에 따른 다양한 육제품의 가공 생산, 여섯째 유통과정에 있어서 포장과 온도관리, 일곱째 생산비 절약과 효율성 제고를 위한 최대한의 노력 등이라고 보겠습니다. 또한 소비홍보 프로그램도 큰 도움이 되겠지요.

도체등급제에 앞서 철저한 도체검사와 위생검사 앞서야

□한국에서는 육류등급제를 곧 시행할 계획으로 있는데 이에 대한 견해는...

이교수 : 이에 대해서는 착잡한 심정입니다. 도체등급제는 두가지 면에서 의미를 가지게 됩니다. 즉 생산자에게는 도체의 육질과 육량에 대한 정보를 제공하고, 또 그에 따라 가격을 지불함으로써 가축개량에 도움을 준다는 측면에서는 매우 바람직한 일입니다. 또 한 측면은 도축업자의 경우 양질의 도체는 좋은 고기를 요구하는 호텔이나 음식점에 높은 가격으로 팔고, 낮은 질의 도체는 일반 슈퍼마켓이나 간이급식소에 낮은 가격으로 팔므로서 판매유통에 도움을 주고 전체적으로 이익을 높이기 위한 판매촉진 수단으로 등급제도가 사용됩니다. 이때 소비자는 소매육에는 등급표시가 없으므로 도축업자와 소매업자의 정직성을 믿고 상당되는 가격을 지불하고 사게 됩니다.

그런데 우리나라의 경우 유통, 판매과정에서 정직성이 결여되고 허위로 등급을 속여서 판다면 소비자는 오히려 높은 가격을 지불하고도 저질의 고기를 살 우려가 있습니다. 이런 경우 등급제도의 시행은 오히려 역효과를 내어 소비자의 신뢰도를 떨어뜨릴 가능성까지도 주고 있습니다.

결론적으로 도체등급제도를 시행하는 것에는 원칙적으로 찬성하나 그 효과를 거둘 수 있도록 유통상의 질서를 잡아주어야 하겠습니다. 사실상 도체등급을 논하기 전에 도체의 검사와 철저한 위생이 먼저 앞서

야 된다고 생각합니다.

생산분야보다 낙후된 도축·유통분야에 정부의 집중투자 필요

□ 한국의 도축, 육가공, 유통 분야의 발전을 위해 특별히 조언해 주실 것이 있다면...

이교수 : 이번에 축산국장으로 부터 도축과 유통부문에 많은 투자와 함께 주의를 기울이는 것 같아 다행스럽게 생각했습니다. 정부는 생산분야보다도 낙후된 도축 및 유통분야, 그리고 수출을 돕는 일에 투자를 늘리고, 특히 축협은 명실공히 양축업자의 권익을 위한 사업을 하는 단체로 재정비되어야 한다고 봅니다. 이번 대구에 들렀을때 양돈조합이 수입쇠고기 직판장이라는 간판을 밖에 걸어놓고 국산 돼지고기와 경쟁을 하는 수입쇠고기를 판매하면서 수입쇠고기 반대서명운동을 벌이는 이윤배반적인 것은 이해하기가 좀 힘들었습니다.

생산기술지도, 생산된 가축의 구매와 도축, 좋은 제품의 수출과 국내유통, 축산물의 소비홍보, 아울러 기계화와 폐기물 처리를 위한 자금대여 등으로 일선에서 뛰는 협동조합이 되어야 하겠지요. 또한 앞으로 도축장을 신설할때는 도축뿐만 아니라 도매육으로의 해체, 그리고 간단한 반가공내지는 쉽게 조리할 수

있는 제품을 생산할 수 있는 가공까지도 겸하는 것이 좋겠습니다. 또한 부산물도 지금처럼 비위생적으로 외부업자에게 싼 가격으로 넘겨주기보다는 보다 위생적으로 처리하여 제값을 받고 실수요자에게 공급하도록 하여야 할 것입니다.

마지막으로 양돈농가들은 하루속히 자조금(check-off)을 만들어 홍보, 소비촉진, 돈육제품개발과 생산기술 향상을 위한 연구 및 교육자료의 개발에 투자하여야 합니다. 이 일은 정부가 할 수 있는 것도 아니고 오직 양돈업체들이 양돈협회를 중심으로 스스로 해야 할 일입니다.

한가지 덧붙여서 말씀드릴 것은 도축 및 유통산업에 관여하는 분들이 취급하는 고기 그 자체에 대해 잘 알지 못하고 있어서 아무렇게나 다루는 것을 지양하고, 기술축적을 위해서는 한두시간의 세미나보다는 단기교육(3일, 7일 혹은 14일)을 통하여 강의도 듣고, 실습도 함으로써 한가지씩 착실히 기술과 지식을 습득하는 기회가 주어져야 하겠습니다. 산학협동을 통하여 이런 프로그램을 대학이나 시험장, 축협에서 실시하기를 바랍니다.

이번 저의 고국방문시 바쁜 시간을 내주신 노영한 전무님, 정숙근 박사님, 그리고 양돈협회 전동용회장님께 감사드리고, 또한 농장을 돌아보도록 허락하신 양돈업체와 광주, 대구지부장님께 지면을 통해 감사를 표합니다. 