

계육산업뉴스

Broiler industry

한국계육협회 (Korea Broiler Council)

발행인: 김홍국 편집: 이재하
(우 137-044) 서울특별시 서초구 반포4동 52-6(남도빌딩 601호)
☎ (02)536-9855 ~ 6 FAX (02)595-6028
기획편집: 민지미디어 ☎ (02)263-3598

7

1997

제3권 제7호 통권25호

성장하는 계육산업을 위한 노력

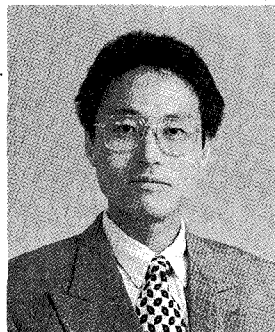
가금의 생산과 소비는 상당히 증가하였다. 세계의 모든 종교 교리에 위반되지 않을 뿐만 아니라 동물성 단백질에 대한 수요 증가에 힘입어 가금육은 세계에서 가장 빨리 성장하는 육류 공급원으로 자리를 차지하고 있다. 지난 20년간 가금육 생산은 3배 증가했는데 이중 70% 정도를 육계가 차지하고 있다. 이러한 세계가금시장의 성장은 소비자의 소득증대와 수요증가에 기인한다. 개발도상국에서는 지난 1970~1990년 사이 가금육 생산이 4배로 증가하여 세계 가금육 점유율도 25%에서 36%로 증가했다.

지난 25년간 세계적으로 가금육 소비는 200% 상승했다. 이 숫자는 오직 73%가 증가한 적육 소비와 비교할 때 큰 의미를 갖는다. 이러한 소비 증가의 가장 큰 이유는 적육과 비교시 낮은 가금육 가격이다. 다른 원인으로서는 식습관의 변화와 지방 함량이 낮은 가금육을 선호하는 식이(食餌)에 대한 관심 등이다.

미국에서 1992년에 실시한 조사에 의하면 소비자가 닭고기를 선택한 첫번째 이유는 영양이었고 가격은 그 다음 두 번째였다. 꾸준한 기술개발과 혁신을 통한 능력 향상과 신제품개발도 미국의 가금산업 변화와 발전의 밑거름이 되었다.

최근의 추가가공제품개발 등의 복합적인 이유로 가금육 소비가 급격히 증가했다. 추가가공이 성장하는데는 여러가지 이유가 있다. 소비자에게는 다양한 제품을 접하고 선택할 기회를 제공했다. 생산자는 과잉생산된 부위를 추가가공하여 이익을 얻었고 도체에서 잘 사용되지 않는 부위의 시장성을 확대시켰다.

가금의 생산과 소비는 상당히 증가하였지만 세계시장에서의 국제경쟁은 날로 치열해지고 있다. 위생적이



이영현 박사

서울산업대 식품공학과 교수
본회 자문위원

면서 고품질의 제품생산의 압력은 점점 가중되고 있다. 잠재적인 병원성 미생물이 존재하지 않는다는 것을 보증하는 새로운 생산관리 체계가 소개되었다. 위생관리는 가금육의 미생물적 안전과 품질을 감독하는 유일하고 효과적인 방법이기 때문에 전생산(全生産) 과정중 위생관리의 중요성은 점차 증가되고 있다.

전체 생산체계의 위생관리를 위한 HACCP (hazard analysis and critical control point)의 적용은 위해요소(hazard)의 규명, 가공공정중 중요한 공정의 규명과 명문화, 허용 한계 설정,

미생물학적 검사와 시행되어야할 개선책 등을 포함한 monitoring 과정을 포함한다. 가금가공공정의 위생수준과 이에 따른 제품의 미생물학적 품질에 영향을 미치는 여러 종류의 개선책이 이미 나와있다.

가금육 소비의 계속적인 증가와 이에 따른 가금산업의 성장을 향유하기 위해서는 첫 번째로 산학연(産學硏)이 공동으로 참여하여 서로의 장단점을 이용하고 보완하는 기술개발이 시급하다. 기술개발을 통해 소비자의 요구와 편의성에 부합하는 부가가치가 높은 새로운 추가가공제품의 개발과 경제적 이익을 도모하고 환경도 보호하기 위해서 사료원료나 폐기처분되는 혈액이나 뼈와 같은 부산물을 활용하는 새로운 기술의 개발이 요구된다.

두 번째로 위생적이고 품질이 좋은 제품의 생산을 보증하기 위한 HACCP의 도입을 신중히 고려하여야 한다. 우리의 실정에 맞는 HACCP를 검토하기 위해서는 관련 당국과 산학연의 공동연구가 절실히 요구된다. 세 번째로 우리 닭고기와 닭고기를 사용한 제품의 우수성 홍보에 적극적으로 노력하여야겠다.