

축산물 외식업체(음식점) 원산지 표시 반드시 이루어져야

농림부와 보건복지부가 어렵사리 합의한 음식점에서의 쇠고기 원산지 표시제 도입을 두고 한덕수 통상교섭본부장이 세계무역기구(WTO)의 내국민 대우 원칙을 위해, 통상마찰을 야기할 수 있다며 강력 반발하고 있다고 한다.

이에 덧붙여 WTO에서 가장 많은 분쟁을 초래하고 있는 것이 내국민 대우 원칙을 위반하는 사례라고 밝히고 있다.

이번 농림부와 보건복지부가 개정기로 합의한 사안은 분쟁발생의 소지가 충분한 만큼 사전에 이를 방지해야 한다는 논리가 전개되고 있으나 이는 「구더기가 무서우니 장을 담구지 말라」는 소리와 별반 다를 것이 없는 논리다.

구더기가 무서워 소비자들의 알 권리가 박탈당하고 또 나아가서는 축산기반이 붕괴로까지 이어지는 데도 상관없다는 식의 주장으로 밖에는 보여지지 않는 것이다.

농림부는 「국립농산물 검사소」를 「국립농산물 품질관리원」으로 조직을 개편, 기능을 대폭 강화해 나가는 데도 불구하고, 원산지 둔갑판매업자는 매년 크게 증가되고 있으며 단속인원이 모자라 민간 감시원까지 위촉, 동원해야 하며 원산지 둔갑판매를 막고 있다.

그럼에도 불구하고, 원산지 둔갑 판매업자나 업소가 줄어들지 않는 것은

가장 기초단계에 있는 음식점(외식업소)이 수입축산물을 국내산으로 둔갑, 판매하고 있는데 따른 것이다.

수요자가 있으니 공급자가 생겨나게 되고 부당이득을 취할 여지가 생겨남에 따라 수입 축산물을 아무런 설명없이 판매하면서 불법을 저지르고 있는 것이다.

이를 최대한 막기 위한 방안으로 농림부와 보건복지부가 오랜 고민과 진통 끝에 마련한 것이 일선 음식점에서의 원산지 표시도입이며 최근 WTO에서 논란이 되고 있는 수입 쇠고기에 대한 판매장소 분리를 분리하거나 소비자의 접근을 막는 행위와는 근본적으로 다른 것이다.

오히려 농림부와 보건복지부가 쇠고기에만 국한 제한적으로 실시하는 하는 것은 부당한 처사로 돼지고기, 닭고기까지 확대 실시해야 하는 사안이다.

국내산 닭고기, 돼지고기를 버섯이 국내산으로 둔갑시키거나 저가의 수입 축산물을 유통단계에서 섞고, 최종 판매단계 또다시 둔갑되는 것을 알면서도 적절히 대응할 장치가 마련돼 있지 않다는 것은 결국 정부의 책임으로 밖에는 생각할 수 없는 것이다.

통상교섭본부의 주장대로 일백 번 양보하더라도 마찬가지다.

통상교섭본부가 농축산업을 경시하는 발언자체도 문제거니와 언제 국내 농업기반을 위해 통상교섭에 임했는지 다시 한번 생각해 봐야 한다.

WTO 협상에 임하는 세계의 모든 국가들이 왜 결사적으로 「내국민 대우」문제에 강력한 제스처를 쓰고 나오는 지 생각해 봐야 한다.

농림부와 보건복지부가 추진하고 있는 음식점에서의 원산지 표시 의무화가 내국민 대우문제와는 별개의 문제이기도 하지만 설혹 관련이 있다 치더라도 최후까지 국내 산업보호를 위해 책무를 다해야 하는 통상교섭본부가 사전에 알아서 굴복하는 자세는 과거 사대주의를 연상케 하기에 무리가 없다.

내국민 대우 문제를 갖고 세계 모든 국가들이 우리나라에만 요구하지는 않는다. 어느 국가나 자국민을 위해서 조그만 이익이라도 놓치지 않으려 최선을 다하고 있는데 그동안 UR협상 등 농업개방 정책에 실패를 거듭해온 정책당국이 다시금 국가의 이익을 사전에 포기하려는 발상은 지탄받아 마땅하다.

아울러 농업이 갖는 식량안보, 환경 다양한 기능을 무시한 채 눈앞에 보이는 절대적인 기준을 갖고 국내 농업기반과 소비자들의 권리를 무차별적으로 깔아뭉개는 의식사고는 반드시 전환돼야 한다.

(1면에서 계속)

남한 자체 내에서도 부가가치가 큰 제품에 역점을 두어 세계 시장의 경쟁력을 지속적으로 강화해야 한다. 또 계속 수출에 박차를 가하고 날로 늘어나는 수입문제도, 단순 수입전문업자가 아닌 통합 계속업체/계열주체가 적극 개입하는 방안을 강구하여 수급과 가격안정에 도움

이 되게 할 필요가 있다. 자조금(check off funds)제도 이체는 계속을 전문화하는 실사구시가 바람직하다.

선진화 노력 없는 산업은 설 땅을 잃게 마련이다. 남북이 화해하고 세계가 통합하는 환경에 적응하는 것이 곧 선진화 대책이다. 한국계육산업은 바야흐로 그 진로를 재 정립할 때를 맞고 있다.

더위 스트레스에 효과적인 육계 사양관리

양계연구

더위 스트레스란 육계가 생성하는 열과 외부 환경으로부터 받은 열을 육계 스스로 견딜 수 있는 능력의 범위를 초과할 때 발생하는 것으로 더위 스트레스를 받게 되면 체온이 상승한다. 기온이 30℃를 넘으면 육계는 더위 스트레스를 받기 시작한다.

약간 더울 때 육계는 사료 섭취량을 스스로 감소시킴으로써 체내의 열 발생량을 줄인다. 예를 들어 20℃가 넘는 기온에서는 1℃씩 올라갈 때마다 1.5~2% 정도 사료섭취량을 줄인다.

여러 가지 생리적인 기전을 통해 체온을 일정하게 유지시킬 수 있는데 호흡수를 증가시키거나, 혈관이완을 통해 사지 말단으로 혈액량을 증가시키거나, 날개나 부드러운 깃털을 펴서 체표면을 증가시키거나, 소변의 배설량을 증가시키거나, 수분손실을 보충하기 위해 음수 섭취량을 증가시키는 등의 반응을 보인다.

이러한 반응은 당연히 생산성의 감소를 유발하는데 사료섭취량의 감소, 성장률 감소, 가슴육 생산성이 감소한다. 이에대해 사료내 비타민의 첨가나 비필수아미노산 양의 감소가 효과적이라는 연구가 많이 발표되었지만 더위 스트레스를 막는데 그다지 성공적이지 못했다.

그러나 육계의 온도별 급이 방식을 달리해본 결과 생산성이 달라지는 것을 볼 수 있는데 특히 여름철에는 다른 시간보다 비교적 서늘한 이른 아침이나 저녁시간에 사료를 급여하는 것이 계군의 성장과 생존성을 유지시키는 데 효과적이다.

더위 스트레스가 계절적이고 오랜 기간 지속되는 지역에서는 육계를 초기에 더위 스트레스에 익숙하도록 적응시키는 것도 이점이 있다는 연구 보고도 있다.

예를 들어 5일령의 수컷 육계에 36℃, 상대습도 70~80%의 고온 충격을 24시간 주었을 때 성장이 28일령까지는 저하되었으나 42일령에 이르러서는 고온 충격을 가하지 않은 대조군에 비해 사료요구율과 폐사율에서 별다른 차이를 보이지 않았다.

이어서 42ddlffud에 35℃, 20~30%의 상대습도로 고온 충격을 주었을 때 더위 스트레스에 적응된 계군은 폐사율이 21%로 36%를 보인 대조군에 비해 폐사율이 낮았다.

다른 단순한 관리기법을 적용하여 육계 생산성에 미치는 고온의 영향을 감소시킬 수 있다. 계사내의 온도가 30℃ 이하일 때 계사내 풍속을 분당 6m로 증가시키면 바람에 의한 냉각효과는 약 1℃씩 낮아지는 효과를 볼 수 있다. 하루 중 가장 더운 시간에 지붕위에 찬물을 분무하는 것을 계사가 받는 열을 감소시킬 수 있다.

음수탱크와 급수라인에 절연체를 감싸주거나 매일 정기적으로 급수관의 물을 배출시키면 섭취하는 물의 온도가 낮아짐으로 육계가 받는 더위 스트레스를 줄일 수 있다.

32℃ 이상의 고온이 계속되는 지역, 특히 상대습도가 60%를 넘지 않는 곳에서는 패드를 이용한 증발식 냉각 방식이나 고압의 분무시스템이 효과적이다. (양계연구)

타우린 생산하는 닭사육방법 개발

원생동물인 유글레나를 이용해 고함량의 타우린을 생산하는 닭사육방법이 국내에서 개발됐다.

중앙대학교 산업경영대학원 식품제조학과 박봉선 교수는 유글레나를 물에 섞어 닭을 사육할 경우 영양보조식품, 의약품 등의 효소에 쓰이는 타우린을 다량 생산한다는 사실을 밝혀냈다고 밝혔다.

유글레나는 양질의 단백질과 각종 비타민, 불포화지방산을 많이 함유해 식품으로 이용가치가 높다. 박교수가 개발한 방식은 농도 5~

10%정도에서 고정화해 배양된 유글레나 세포를 닭에 먹여 사육하는 것이다. 유글레나에는 타우린을 합성하는데 필수적인 함황아미노산이 많이 포함되어 있다.

박교수는 『유글레나를 먹인 닭에서 아미노산을 분석한 결과 타우린 함량이 돼지나 소의 2배, 고등어 등 등푸른 생선에서 나타나는 함량과 비슷한 수치를 보였다』고 밝혔다.

타우린은 심근, 골격근, 중추신경계 등의 체내조직이나 체액에 다량으로 분포돼 있어 유아의 뇌발육, 성

인의 콜레스테롤 억제, 혈압강하, 이뇨증 개선에 효과가 있는 것으로 알려져 있다. 특히 그동안 타우린이 오징어, 낙지, 새우 등에서만 정제했는데 이번 연구로 해산물외에 육계에서도 타우린을 흡수할 수 있다는 사실을 밝혀냈다.

박교수는 이 사육방법을 이용해 영양보조식품, 의약품등에 널리 쓰일 수 있을 것으로 기대하고 있다. 이 방법은 지난 3월 특허출원된 상태다.

(서울경제 2000/06/30)

브라질, 사료가격상승과 공급과잉으로 계육가격 급락

브라질에서는 브로일러의 사료가격이 크게 상승함에 따라 생산비용이 상승함에도 불구하고 올해 1/4분기의 생산량이 작년 동기에 비해 9.91%나 증가하여 공급과잉상태에 있다.

이로 인해 올해 4월말의 브로일러 생산자가격이 전년에 비해 35.9%나 하락하였고 소비자가격도 크게 떨어졌으며, 관계자에 의하면 사료가격이 떨어지지 않는 한 금후도 닭고

기가격이 계속 하락할 전망이라고 밝혔다.

무질서한 닭고기생산증가에 따른 가격저하는 수출시장에도 큰 영향을 미치고 있어 수출업자들은 적극적으로 해외시장개척을 위해 값싼 가격으로 수출하고 있기 때문에, 올해 1/4분기의 닭고기수출은 전년에 비해 29.4%나 증가하였으나, 수출액은 작년에 비해 차이가 없었다고 한다.

브라질 닭고기수출업자협회에서는 이에 따라 닭고기생산과 수출을 감소시켜 손실을 줄어야 한다고 주장하였으나, 전문가들에 의하면 과거에 실시하였던 닭고기생산 삭감계획이 실효를 얻지 못하였으며, 업계 전체가 보조를 맞추어 생산량을 감소시키기는 어려울 전망으로, 앞으로도 당분간 닭고기가격 저하는 계속될 것으로 예상된다고 밝혔다.

(일본 농림수산성 해외농업정보 2000년 6월)

효소 및 가성 소다 처리로 우모분의 영양가 향상

도제 및 폐계로부터 발생하는 우모는 건물량 기준으로 체중의 10%를 차지할 정도로 양이 많을 뿐만 아니라 쉽게 소화 이용되지 않아 가축 사료자원으로 활용하기가 용이하지 않다.

이를 이용하는 방법으로는 고온 고압하에서 습열처리를 장시간 해야하는 어려움이 있다. 이러한 문제점을 해결하기 위해 펜실베이니아 대학의 가금영양학 연구실에서는 도태된 폐계로부터 우모를 탈모시키기 위해 우모소화효소와 가성소다를 비교 시험하였다. 탈모장치를 한 콘크리트 믹서기에 죽은 닭을 넣고 우모소화효소를 넣어 12시간 또는 가성소다 용액에 2시간동안 넣어 탈모를 시킨 후 우모를 수집하고 이들을 고압증기처리(autoclaving)하여 영양소 평가를 실시하였다. 효소처리 우모분은 가성소다처리 및 미처리 우모분에 비하여 단백질 수준이 낮았는데 이는 효소처리로 인하여 닭의 피부로부터 지방질이 빠져나와 우모에 혼입되었기 때문으로 보인다. 고압증기처리후 각 처리별 우

모분의 펩신 소화율에는 차이가 없었다.

생체실험을 통하여 단백질효율(PER)과 정미단백비율(NPR)을 조사한 결과 처리구간에는 차이가 없었다. 그러나 대사에너지 측정결과를 보면 효소처리로 얻어진 우모분이 가성소다 처리나 미처리 우모분보다 에너지가가 높게 나타났다.

이 실험결과에 의하면 폐계를 효

소처리하는 것이 효과적인 방법이라는 것이 밝혀졌다. 그러나 처리하는데 소요되는 시간과 경비를 고려한다면 가성소다 처리를 하는 것이 폐계 탈모에 활용될 수 있는 경제적인 방법이 될 수가 있음을 보여주고 있다.

(Poultry Science. 79, 2000)

미국 계육가공전문가 초청 세미나 개최

본회는 미국 계육가공전문가인 Dr. JAMES, DENTON을 초청, 세미나 및 현장자문을 실시했다.

미국대두협회(ASA), 미국대두위원회(USB)의 후원으로 추진된 이번 세미나는 최근 관심이 모아지고 있는 계육가공과 관련 선진국인 미국의 계육가공기술을 현장에 접목, 국내 육가공기술을 향상시키기 위한 방안의 일환이다.

Dr. JAMES, DENTON의 회원사

개별방문은 지난 10일부터 협회방문을 시작으로 13일까지 3박4일의 일정으로 진행됐다.

또한 14일 협회 회의실에서 국내 육류가공전문가들을 대상으로 개최된 세미나에서는 Dr. JAMES, DENTON의 계육가공에 대한 강연 이외에 미국대두협회 신인수박사의 「가금가공에 있어서의 HACCP」의 시행에 대한 강연도 함께 가졌다.

닭고기 소비확대를 위한 홍보비(자조금) 협찬요청

어려운 여건아래에서도 국내 계육산업의 발전을 위해 물심양면으로 협조해 주신 회원님과 관련업계 여러분께 깊은 감사를 드립니다.

그동안 여러분의 적극적인 협조로 닭고기 소비촉진을 위한 라디오 광고, 수도권지역 버스광고, 포스터 제작배부, 잡지광고 전개 등을 통한, 외국산과 국내산 닭고기의 차별화 및 고단백, 저지방식품으로의 닭고기 우수성 홍보로 닭고기에 대한 소비자들의 인식이 빠르게 전환되는 등 많은 도움이 되었습니다.

그러나 이러한 노력에도 불구하고, 계육업계가 처한 상황은 더욱더 악화되고 있는 것이 주지의 사실입니다.

예년에 비교할 수도 없을 정도의 외국산 닭고기의 수입급증은 물론이고 올초부터 육계업계를 강타한 뉴캐슬병의 휴우증이 현재까지도 이어지는 등 계육산업 전체의 어려움은 더욱 커져 가고만 있습니다.

더욱이 지난 5월2일 중국산 가금육에 대한 수입재개가 허용된 이후 국내 계육산업의 마지막 보루라고 여겨졌던 신선육 시장마저 위협을 받고 있으며 실제로 중국산 닭고기의 시험적인 수입이 이루어지고 있어 이것이

언제 중국산 닭고기의 대량 수입이 이어질지 아무도 장담할 수 없는 실정에 처해있습니다.

회원님 그리고 계육관련업계 여러분 그렇다고 이대로 주저앉을 수는 없지 않습니다.

하늘은 스스로 돕는 자만을 돕는다고 했습니다.

저희 한국계육협회는 국내 육계 및 계육업계의 생존을 위해 마지막까지 최선을 다할 것입니다.

그러나 저희들의 노력만으로는 한계가 있습니다. 회원님 및 그리고 관련업계 여러분들의 지속적인 관심과 도움을 필요로 하고 있습니다.

모두가 어려울줄 사료되오나 국내 계육산업을 지키는데 동참을 부탁드립니다.

여러분들의 정서어린 도움이 국내 계육산업 및 육계산업을 지키는데 큰 힘이 될 것입니다

○ 협찬금 접수구좌 :

한빛은행(339-161112-13-003 한국계육협회)

농협(242-17-000448 한국계육협회)

○ 입금하신 후 본회(031-707-5722~4)로 전화요망

2000년도 국내산 닭고기 소비촉진 홍보사업 추진 내역

구분	홍보 내용	시기(기간)	수량	금액	비고
1	포스터 • 국내산 닭고기 우수성 홍보 • 품질보증마크 홍보	6월중	1만부	533만원	• 판매업소 게시 • 회원사, 관계기관, 업체 배포
2	잡지 • 국내산 닭고기 우수성 및 품질 보증마크 홍보 • 국내산 닭고기와 외국산 닭고기 차별화 홍보 • 국내산 닭고기 확인방법 홍보	7,8,9월	월10만부(3회)	528만원	• 여성중앙21 • 에센 • 여성동아
3	라디오 • 국내산 닭고기와 수입닭고기의 차별화 홍보 • 브랜드 닭고기 홍보	6~11월(6개월)	MBC 라디오	14,000만원	• 여성시대 양희은, 김승현입니다. • 광고시간(09:10~11:10)
4	버스 • 국내산 닭고기 우수성 홍보 • 품질보증마크 홍보	6~11월(6개월)	수도권 시내버스 100대	16,500만원	
5	요리카드 • 닭고기 요리법 • 국내산 닭고기 우수성 및 차별화 홍보	1~12월(12개월)	120만매 (월10만매)	3,000만원	• 대형백화점 20개소 배포
6	요리책자 • 새로운 닭고기 요리법 개발을 통한 소비확대 • 2000 우리 축산물 브랜드 전 참가 홍보	8월	10만부	2,000만원	• 월간에센 부록
7	이벤트 행사 • 기타 이벤트	8~12월(5개월)		16,000만원	
합 계				52,561만원	

강력 강장·조혈·영양제

웨르콕상

☞ 일사·열사병 문제해결!!

☞ 각종 스트레스 해소!!

제조원

☞ 왕성한 식욕촉진!!

☞ 성장촉진!!

수입·판매원



주식회사세명베트

(0344)967-8853

유기태 셀레늄

셀-플렉스 50

☞ 중계 부하율 향상

☞ 계란의 신선도 유지

☞ 육즙 손실 감소

☞ 육계피모 개선

유니화학주식회사

(02)585-1801~5

Fax(02)584-2523

농림부, 99년도 1인당 닭고기 소비량 8.9kg으로 발표

올해 발행된 「축산물가격 및 수급 자료 2000」((구)축협중앙회)에 의하면 지난해 99년도 1인당 닭고기 소비량이 지육기준 8.9kg으로 88년의 8.2kg에 비해 8.5%가 증가하였으며 이를 정육기준으로 환산하면 6.039kg인 것으로 나타났다.

그동안 국내 1인당 닭고기 소비량의 경우 정육기준으로만 발표하여 왔는데 외국의 소비량은 지육기준으로만 되어 있어 비교하기 곤란하였다.

이에 따라 본회에서는 계육산업 뉴스를 통해 외국자료와의 비교를 위해 지육기준으로도 표기해야 한다고 수차례 지적한 바 있으며 농림

부에도 개선을 요청한 결과 이번 2000년도 발행분부터 지육으로도 표기가 된 것이다.

한편 세계적으로 1인당 닭고기 소비량을 살펴보면 가장 많이 소비하는 나라는 홍콩으로 59.1kg이며 다음으로 쿠웨이트가 41.7kg, 미국이 41.0kg, 사우디아라비아 33.0kg, 아랍에미리트 32.4kg 순인데 홍콩과 미국을 제외하고 중동지역에서 닭고기를 많이 소비하는 것을 알 수 있다.

다음으로 20kg 대를 소비하는 나라는 캐나다(27.3kg), 아르헨티나(24.5kg), 브라질(24.4kg), 스페인(22.5kg), 영국(22.4kg), 남아프리카

공화국(21.4kg), 싱가포르(27.2kg), 대만(28.8kg), 호주(28.3kg) 등이다.

아시아권에서는 홍콩, 싱가포르, 대만 다음으로 일본(12.8kg), 태국(11.5kg) 순이며 중국은 5.0kg을 소비하고 있다.

자료에 나타난 31개국 중 우리나라의 1인당 소비량은 26번째에 해당하고 있다.

또한, 연간 전체 생산량은 미국이 1천1백17만톤으로 가장 높으며, 중국이 6백26만톤, 브라질이 4백20만톤을 생산하여 이들 3개국의 생산량이 31개국 전체 생산량 3천8백91만톤의 56%를 차지하고 있다.

강력 조혈 강장 영양제 웨르콕상 판매 급증

가축의 빈혈예방·치료는 물론 강력한 조혈작용 및 식욕증진효과로 각종질병 감염시 활력을 증강시켜 회복을 도와주는 강력 조혈 강장 영양제 「웨르콕상」의 판매가 크게 늘어나고 있다.

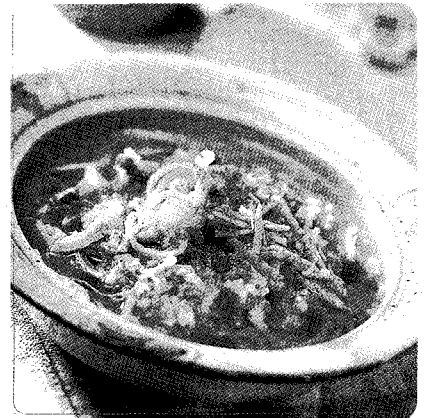
프랑스 베토퀸 연구소가 개발, (주)세명베트가 수입 판매하고 있는 이 동물의약품은 일사병, 고온스트레스 해소에도 획기적인 효과를 발휘하고 있는 것으로 알려져 최근 장

기간 지속되고 있는 무더위로 인해 저하되고 있는 닭의 증체에 많은 도움을 주고 있는 것으로 알려지고 있다.

양계에 사용시 산란(중계)계에서는 음수 500L당, 육계에서는 음수 300L 당 1병을 희석하여 투여하면 효과를 즉시 확인할 수 있다는 것이 웨르콕상 수입원인 (주)세명베트측의 설명이다.

이번달 요리카드

수삼 닭죽



닭고기의 대명사
마니케

닭고기는 마니케-
주식회사 마니케
TEL:0335-336-0123
FAX:0335-336-0120

산업이그 깨끗한
HAIMARROW 해마로치킨

Chicken

ISO9001인증업체
KS표시품 생산업체

(주) TS해마로식품
TS HAIMARROW FOODS Co., Ltd.

하림 치킨 익스프레스 오픈 100일 기념행사

치킨불고기버거 1만개 무료증정

(주)하림은 복합 체인점인 하림익스프레스의 오픈 100일을 기념, 치킨불고기 버거 1만개를 소비자에게 무료 증정했다.

지난달 20일부터 29일까지 열흘간에 걸쳐 실시한 이번 행사는 행사 기간내에 매장을 찾은 전고객에게 1개씩을 무료로 선물했으며 기존의 고정고객 가정에는 2개씩을 무료로 추가 배달했다.

또한 신규고객 인솔자에게는경품권 1매를 추가 지급했으며 유치원과 양로원, 각급학교 급식지원 대상학생 전원에게 치킨불고기 버거를 무료급식 지원하기도 했다.

서울 화양동에 체인본부를 개설, 대대적인 체인점 모집 활동에 도입한 하림 치킨익스프레스는 올해안에 대리점 수를 1백개를 확보하고 2~3년안에 1천개로 대리점을 확대해 나간다는 목표를 세우고 있다.

하림 치킨익스프레스는 기존의 패스트푸드 스토어 기능과 슈퍼마켓 기능, 준대리점 기능을 갖춘 복합 체인점이다.

육계계열업계 코스닥 바람 거세다

하림이 마니커 등록논앞...동우·체리부로등 준비중
육계계열업계에 코스닥 바람이 불고 있다.

(주)하림이 일찌감치 진출한 코스닥시장에 최근 (주)마니커가 증권심사를 마치고 등록을 눈앞에 두고 있으며 (주)동우와 (주)체리부로식품도 이를 위한 준비작업중에 있는 것으로 알려지고 있다.

(주)마니커는 최근 한달여에 걸쳐 증권협회로부터 재무구조와 사업성 및 전망 등을 대상으로 한 자격심사를 통과함으로써 오는 9월 정식으로 코스닥에 등록이 이뤄질 전망이다.

또한 최근 육계 경기가 기대에 미치지 못함에 따라 그 계획을 연기하고 있으나 (주)동우와 (주)체리부로식품도 내년 상반기중에 코스닥 등록을 마친다는 계획아래 준비중에 있는 것으로 전해졌다.

육계계열화 업체들이 이처럼 코스닥 등록을 추진하고 있는 것은 주식거래를 통한 자본 유치로 세무구조 개선과 기업경영의 안정성을 기할 수 있을 뿐 아니라 각종 사업 추진을 위한 자금확보가 가능하기 때문인 것으로 풀이되고 있다.

실제로 (주)마니커의 경우 코스닥 등록을 계기로 육가공공장 증설과 특화사업 강화 및 제품의 다양화 등을 통한 공격적 경영을 본격화할 방침인 것으로 알려지고 있다.

(주)마니커의 서대진 부사장은 『많은 육계계열업체들이 코스닥 시장 진출에 성공할 경우 경영의 내실화와 과감한 투자여건이 조성됨으로써 이를 통한 육계업 활성화를 도모할 수 있을 것』이라고 기대했다. (축산신문)

공 지 사 항

본회가 국내산 닭고기와 수입닭고기의 차별화, 신선하고 안전한 본회 회원사 닭고기와 비회원사 닭고기를 차별화하기 위해 「품질인증마크」를 제정, 소비확대 홍보에 사용하였는바 국립 농산물 품질관리원측에서 현행 농산물 품질관리법상의 품질인증제도와 혼동할 우려가 있으니 「품질인증」용어를 바꿔 사용해 달라는 협조요청이 있음에 따라 「품질보증」으로 변경 사용키로 했으니 양지해주시기 바랍니다.



품질 및 시설을 자랑하는 동우 닭고기

황금삼계 한마리가 보약(補藥) 한첩

황금닭이란?

국내산 닭고기로서 한방약재(漢方藥材)인 황금(黃耆)·석창포(石菖蒲)·의이인(薏苡仁)·창술(蒼朮)·방기(防己)·삼칠근(三七根) 그 외 4종의 약재가 첨가된 황금통(GOLDTON)을 먹고자란 깨끗하고 안전한 닭을 황금닭이라 합니다.



Tel:(0654)450-2000~4

화이트 미트의 시대!

KS닭고기회사

하림이
열었습니다.



국내 최대 닭고기 전문회사
(주) 하림
HALIN CO.,LTD.