



선진 오리산업, 주원산오리가 앞장선다!

국민총생산(GNP)이 증가하고 삶의 질이 향상되면서 소위 잘 먹고 잘 살고자 하는 것에 대한 욕구도 점차 커지고 있다.

최근 들어 점차 대중화되고 있는 유기농 식품과 트랜스지방산 함유 식품의 기피, 유기축산으로의 회귀 운동 등의 현상은 참살이(Well-Being)에 대한 국민적 관심이 얼마나 높은지를 증명해 준다.

이런 현상은 육류 시장에도 그대로 반영돼, 소고기나 돼지고기 보다는 상대적으로 칼로리나 콜레스테롤 수치가 낮은 백색육의 소비 증가로 이어지고 있다.

실제로 근 몇 년 간 오리산업은 급격한 성장곡선을 그리고 있어 많은 사람들이 관심을 보이는 사업으로 떠올라 관련 종사자들이 우후죽순으로 늘어나고 있지만 그만큼 성공하기도 쉽지 않다.

충북 진천에 위치한 (주)주원산오리는 2002년 3월 주원농산 부도 이후 백색육이 곧 각광받을 것이라는 판단 하에 이를 (주)하림에서 인수, 그동안 축적한 노하우와 자본력으로 전 시스템을 일원화하며 먼 미래를 내다보는 혜안으로 오리산업의 선두를 다투고 있는 기업으로 크게 성장했다.

이번호에서는 오리전문업체 (주)주원산오리 만이 가진 경쟁력과 차별성은 무엇인지 알아본다.

관리체계의 일원화로 생산성 업그레이드!

주원농산 인수 후 오리 종합 계열사를 선언, 국내 최대



일반오리와 아스타오리의 간성상 비교

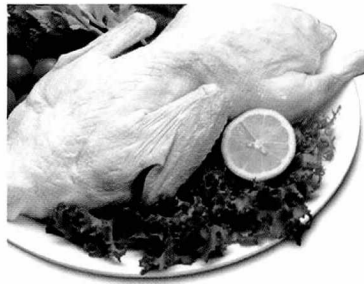


일반오리 간



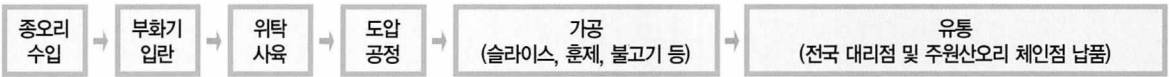
아스타오리 간

아스타오리의 간이 일반오리고기의 간에 비하여 매우 탄력이 있음을 알수있다



아스타오리는 일반오리에 비해 육색에 선홍색이 선명하게 나타나는 것이 특징이다 (왼쪽부터 신선가슴살, 신선도리육, 신선통오리)

아스타틴틴 급여 후 일반오리와 간성상 비교



<주원산오리 관리체계 모식도>

의 8만 9천평 직영 농장에 전 시설을 구비하고 종오리 수입에서 부화·사육·도압·유통에 이르기까지 오리사업을 일원화하여 단가를 낮추고 생산성을 높이는 방법을 택해 현재에 이르고 있다.

주원산오리는 영국, 프랑스의 오리 전문육종회사의 품질 좋은 종오리를 수입하고 부화작업을 거쳐 육용오리 사육을 사육농가에 위탁한다.

출하한 오리는 도압 후 슬라이스, 훈제, 불고기 등의 다양한 제품으로 가공과정을 거쳐 전국의 주원 대리점과 오리대, 주원 오리요리전문점 등 체인업체나 백화점 및 직영 할인마트 등에 대량 납품해 불필요한 유통 마진을 최대한 줄이고 그 비용을 고품질 제품을 생산하는 데 주력하고 있다.

꿈의 향산화물질 아스타틴틴이 오리에 그대로~

요즘 기능성 오리제품이 많이 출시되고 있는데 무엇

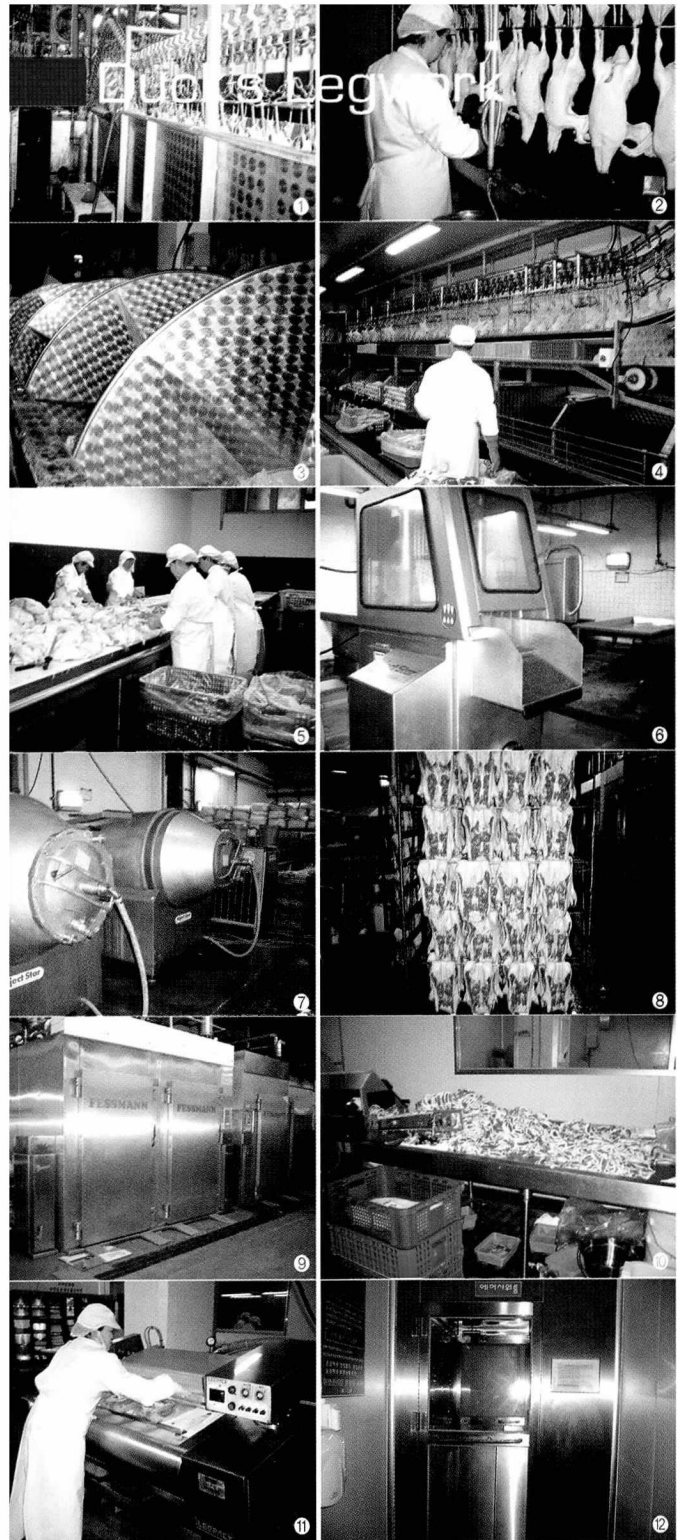
보다 중요한 것은 기능성 물질이 도압 후 가공한 상태의 오리육에도 그대로 전이가 되느냐가 관건이다. 즉, 소비자가 이를 섭취했을 때 제품에 함유된 그 성분이 체내에도 흡수되느냐 하는 것이다.

하지만 많은 기능성 제품이 가공과정에서 소멸되는 경우가 많아 효능이 크게 저하되거나 발현되지 않기도 한다.

주원산오리는 이런 문제점을 커버하면서도 오리육의 장점을 살릴 수 있는 방법을 모색하던 중 현재

[아스타오리와 일반오리 비교표]

항목	일반오리	Asta오리	
전단력(kg/0.5inch ²)	2.67	2.08	
보수성(%)	44.73	48.19	
가열감량(%)	32.41	30.39	
관능검사	다즙성	3.8	4.0
	연도	4.0	5.0
	향미	3.8	4.4



① 탕·탈모과정을 거쳐 2차에 걸친 확상작업 ② 내장적출공정 ③ 회전냉각기의 스크류 방식으로 워터칠링 심부온도를 5℃로 냉각, 한번 더 냉정저장하여 심부온도를 2℃까지 낮춘다. ④ 중량에 따라 자동적으로 선별, 구분하는 작업 ⑤ 발골작업은 전부 수작업으로 진행된다. ⑥ 인젝터로 염지액을 주입 ⑦ 염지액 주입한 오리육을 텀블러에 넣고 마사지과정을 거침. 이는 염지액을 골고루 퍼지게 해 육질을 부드럽게 하는 효과를 준다. ⑧, ⑨ 전처리를 거친 오리육은 트롤에 걸쳐 훈연기에 넣고 약 2시간동안 훈연시킨다. ⑩ 슬라이스 가공 보통 1kg기준으로 포장되어 급식 및 식당 등에 소비된다. ⑪ 진공 포장 ⑫ 가공장과 도안장 출입 전 에어샤워는 필수항목이다.



도안 및 가공장 입구. 관계자 외 출입이 철저히 통제되고 있다. 생산된 오리제품은 냉장탑차로 직배송되고 있다.

[저장성 실험 결과]

구분	일반오리	Asta오리
지방산패도 (11일) (MA/Kg)	0.38	0.33
단백질 변패도 (11일) (mg/%)	18.66	15.27

이슈로 떠오르고 있는 활성산소에 영감을 얻어 아스타잔틴(Astaxanthin)을 발견하게 됐다고 한다. (※활성산소: 인체 세포의 대사과정에서 연소되지 못한 채 잔류한 에너지를 말하며 없어지지 않고 인간의 노화를 촉진하는 역할을 한다.)

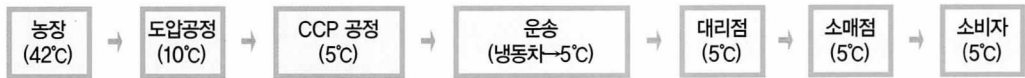
아스타잔틴(Astaxanthin)은 천연 항산화제로 자연 식품 중 크릴새우, 랍스타, 게, 새우, 연어, 해조류 등에 함유되어 있으며 항산화력이 토코페롤의 약 1,000배에 달하는 기적의 물질이다.

주원산오리에서는 이 아스타잔틴을 사료에 배합시켜 오리 출하시까지 급여하는데 이렇게 생산된 오리는 물질 본래의 선명한 붉은 빛이 육색에 나타난다.

육색 뿐 아니라, 항산화 효과로 일반 오리에 비해 신선도가 오래 지속되고 보수성이 증가해 육질이 부드러우면서 탄력이 있어 많은 소비자의 사랑을 받고 있다.

기본기를 탄탄히!

식품관련사업에서 가장 중요한 사항은 위생과 품질에 있다. 가장 기본적인 사실이기도 하지만, 이 두



〈콜드체인 시스템 운영 체계〉

가지 중 한 가지라도 충족하지 못하면 소비자들로 하여금 제품에 대한 신뢰를 사지 못하고 이내 외면 당하기 때문이다.

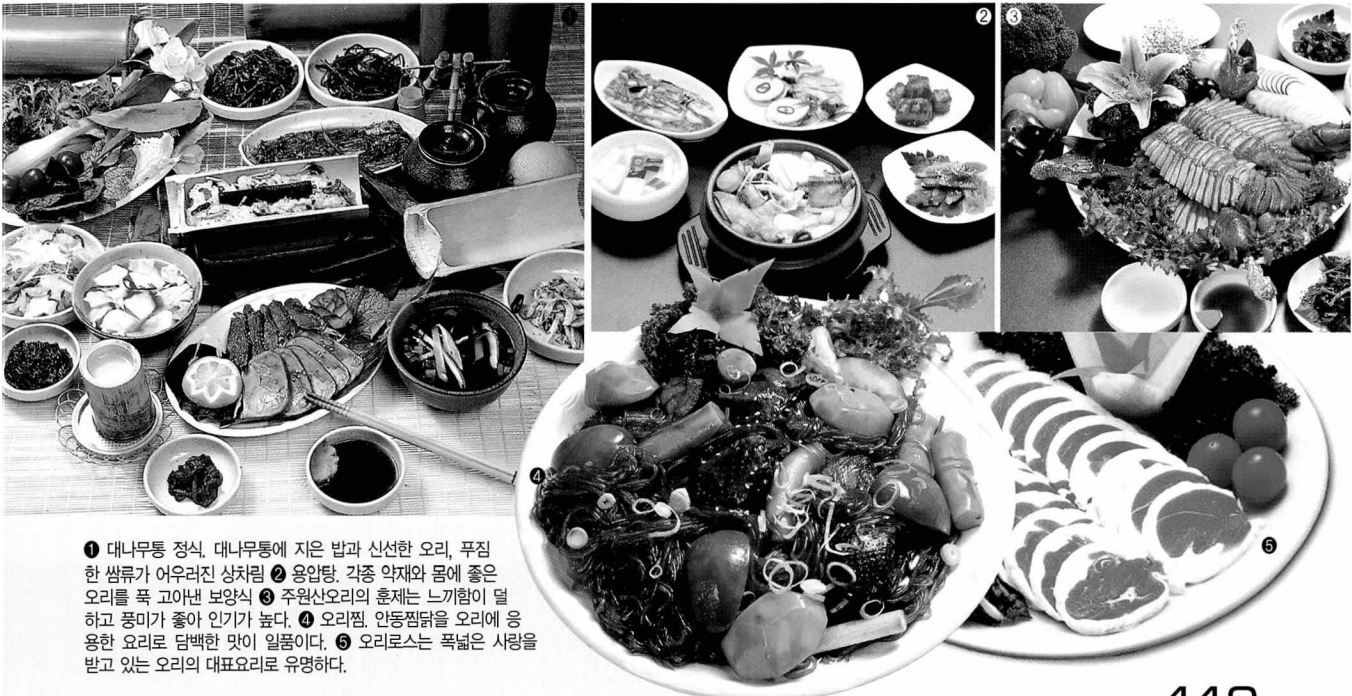
특히, 최근 육류시장에 냉장신선육 유통비중이 점점 커지고 있는 추세에 발맞춰 주원산오리에서는 신선육에 비중을 두고 생산부터 소비자에게까지 완전 냉장상태로 유통될 수 있는 콜드체인 시스템(Cold Chain System)을 운영함으로써 소비자들이 믿고 먹을 수 있는 제품을 생산하고 있다.

또한, 위생적 제품 생산과 도압장 및 가공장 등의 위생기준이 더욱 강화됨에 따라, 막대한 자금을 들여 도압기 및 기존 설비를 전면 교체하고 신규 설비를 증설하면서 농림부에서 인증한 HACCP을 획득하는 데 성공하였다.

체인사업으로 소비자에게 한발 더 가까이...

요즘 외식문화의 발전과 주5일 근무제가 맞물려 요식업계가 호황을 맞고 있다. 그러다보니 가장 소비자와 쉽게 접촉하는 방법은 바로 요식업종이다. 주원산오리에서는 이런 추세에 발맞춰 직접 생산한 신선한 오리육으로 다양한 요리를 만들어 판매할 수 있는 체인사업을 시작하였다.

「오릿대」와 「주원산오리 요리전문점」은 현재 전국에 약 60여개에 달하는 매장이 성황리에 운영되고 있는데, 최근 건강식에 대한 높아진 관심과 소나 돼지고기와 차별성 등의 이유로 개설문의가 잇따르는 것은 물론 매출도 상승세에 있다고 한다. 그렇다면 「오릿대」와 「주원산오리 요리전문점」의 경쟁력은 어디에 있는 것일까?



① 대나무통 정식, 대나무통에 지은 밥과 신선한 오리, 푸짐한 쌈류가 어우러진 상차림 ② 용암탕, 각종 약재와 몸에 좋은 오리를 푹 고아낸 보양식 ③ 주원산오리의 혼제는 느끼함이 덜하고 풍미가 좋아 인기가 높다. ④ 오리찜, 안동찜닭을 오리에 응용한 요리로 담백한 맛이 일품이다. ⑤ 오리로스, 폭넓은 사랑을 받고 있는 오리의 대표요리로 유명하다.