

4SYSTEM 구축에 의한 차별화로 최고 품질의 닭고기 생산



(주)올품 이동영 대표이사

요즘 사람들의 식품에 대한 트렌드는 가격이 조금 비싸더라도 내 몸에 좋은 음식, 즉 웰빙(well-being, 참살이) 음식을 먹자는 주의로 변화되고 있는 추세다. 하나를 먹더라도 몸에 좋은 것, 영양가가 많은 음식을 찾는 것. 여기에 맛까지 있으면 그야말로 금상첨화다.

그런 의미에서 3低1高(저지방, 저칼로리, 저콜레스테롤, 고단백)의 대표적인 식품인 '닭고기'는 웰빙 식품으로 손색이 없으며, 실제 닭고기 소비량은 해마다 증가하고 있다.

이렇듯 닭고기가 웰빙 식품으로 각광받으면서 국내 닭고기 생산업체들은 저마다 위생적이고, 신선한 닭고기를 생산하기 위해 다각도로 노력을 기울이고 있다.

그 중심에 365일 언제나 깨끗하고 신선한 닭고기를 제공하는 (주)올품이 있다.

올바른 품질의 먹거리를 제공, 올품

2001년 하림천하로 설립된 경북 상주시 초산동에 소재한 (주)올품(대표이사 이동영)은 2003년 1월 첫 도계를 시작으로 ISO9001 국제 품질인증 및 닭 도축장, 계육포장육, 분쇄가공육 등 3개 부문에 HACCP 인증을 획득, 위생적인 닭고기 생산을 위한 기반을 마련했다.

2004년 하림CnF로 사명을 변경했으며, 2005년 3월 HACCP 소비자 단체 사후심사 우수 업체로 선정되기도 했다. 그리고 2006년 9월 (주)올품으로 새로운 출발을 선언했다.

(주)올품은 당초 설립 당시 일본수출을 목적으로 설립한 도계공장으로 국립수의과학검역원으로부터 수출 검역 시행장으로 지정받아 까다롭기로 소문난 일본 식탁에 신선육을 수출했으나, 국내에 HPAI 발생으로 인해 현재는 일본수출이 중단된 상태다.

(주)올품은 하루 최대 45만수까지 도계할 수 있는 능력을 가진 국내 최고 수준의 자동화설비를 구축하고 있으며, 올해말 6,000평 규모의 가공장을 추가 증설할 예정으로 이 공장이 준

공되면 하루 최대 60만수
까지 도계가 가능하다.

현재 공장의 건축면적은
5,000평(대지 14,000평)
으로 육계, 삼계, 수출용
대형 육계를 동시에 생산



회사전경

할 수 있는 3개 라인으로 구성되어 있으며, 하루 5,000톤을 처리할 수 있는 수 처리시설과 150톤 정
도의 얼음을 생산할 수 있는 제빙시설, 랜더링 공장, 냉장시설, 냉동시설 등을 비롯 연간 1억 개의 종
란을 부화할 수 있는 동양 최대 규모인 부화장(아베스뱅크)을 갖추고 있다.

현재 신선육 제품을 위주로 신선통닭, 염장육, 부분육, 절단육, 소매용 포장육 등을 생산해 백화점,
할인점을 비롯한 유통점, 프랜차이즈, 패스트푸드, 단체 급식, 대리점 등으로 유통이 이루어지고 있
으며, 이를 토대로 지난해 800억원 이상의 매출을 기록했다.

(주)올품의 540여명의 가족은 고객들로부터 '가장 믿을 수 있는 닭고기 회사'로 평가받기 위해 오
늘도 구슬땀을 흘리고 있다.

아이스 워터칠링 냉각기법 등 4가지 차별화된 방법이 닭고기 신선도 잡는다

'365일, 신선한 약속'을 캐치프레이즈로 걸고 있는 (주)올품은 위생적인 닭고기 생산을 위한 4가
지 방법으로 차별화를 꾀하고 있다.

그 첫 번째가 바로 '도계장의 품질관리 시스템'을 가동하는 것. 작업시작 전 현장 점검 및 작업
자 위생상태 일일점검, 생계상태 확인, 도계 중 도체의 해체검사, 전 제품에 걸친 미생물 검사 등
일반성분 검사를 통해 위생적
이고 안전한 닭고기를 생산하
고 있다.

닭고기의 품질은 바로 얼마나
신선하느냐에 있는데, 이 신선
도는 육심온도가 결정한다. 두
번째가 바로 가장 빠른 시간내
에 육심온도를 5℃ 이하로 낮추
기 위해 얼음물을 이용한 아이
스 워터 칠링 (Ice Water



도계라인



발골라인

Chilling) 냉각기법을 도입한 것.

이는 신선도의 최대 관건인 육심온도를 낮추기 위한 가장 핵심적인 방법으로 냉각과 동시에 소독과 세척을 한 번에 해결해 주며, 냉각 시간은 단축시키면서 신선도는 그대로 유지시켜준다. 또 수축현상이 나타나지 않아 스킨내부와 육질이 탱탱하고 윤기가 흐르며 충분한 방혈과 세척 효과로 신선도 유지에 보다 효과적인 것이 장점이다.

이러한 높은 효율성과 안전성, 신속한 냉각 효과 등으로 인해 미국에서 가장 선호하고 있는 방식이며, (주)올품 또한 이 방법으로 국내에서 가장 신선하고 깨끗한 닭고기를 생산하고 있다.

세 번째는 최첨단 시스템인 VQIS(품질체크시스템)를 국내 최초로 자체 개발해 운영하고 있다.

VQIS(품질체크시스템)는 도계되는 모든 닭을 일일이 전면·후면 모두 디지털 카메라로 촬영해 자동으로 불량제품을 확인함으로써 해당 농장의 사육과정, 출하시 상차작업, 농장에서 도계장으로 운송되는 과정에 대한 품질확인을 통해 최적의 품질로 생계를 공급하고 있다.

마지막으로 닭의 신선도 유지를 위해 Cold Chain System을 운영해 위생적이고 신선한 닭고기를 공급하고 있으며, 모든 유통차량에는 온도기록 관리 장치가 설치되어 있어 배송 중의 온도를 항상 기록하고 체크, 관리, 수정을 통해 실시간으로 신선도를 유지하고 있다.



Cold Chain System을 통해 신선육 위주로 유통이 이루어지고 있다.



아이스 워터칠링 냉각기법이 육심온도를 5°C 이하로 낮춘다. VQIS(품질체크시스템)

트레이 랩핑 포장방법 이용 닭고기 포장유통, 위기를 기회로!

올해 계육업계 최대 이슈는 바로 '닭고기 포장유통 의무화' 다.

2007년 1월부터 닭고기 포장유통 의무화 시행에 따라 소비자들은 보다 안전하고 신선한 닭고기를 구입할 수 있게 됐지만, 기업은 포장비용의 증가로 가격 상승 요인이 불가피하게 됐다. 이러한 변화 속에서 소비자들의 구매 포인트 역시 브랜드 닭고기로 바뀌고 있으며, 이는 시장의 재편으로 이어질 것으로 예상된다.

(주)올품은 이에 대비해 기존 경쟁업체와는 차별화된 포장과 디자인 방식을 채택하고 전 제품을

밀봉포장 방식으로 전환하고 있다. 특히 올해 출시된 닭 가슴살 트레이 제품은 닭고기의 온도관리를 위해 보냉성이 우수한 PS제질의 용기를 선택, 수축필름을 이용한 ‘트레이 랩핑 포장방법’을 적용하고 있다.

수축필름을 이용한 트레이 랩핑 포장방법은 수축필름의 모든 면에 인쇄가 가능해 보다 차별화되고 화려한 이미지의 디자인이 가능하며, 인쇄 가능 면적이 상대적으로 넓은 관계로 소비자를 위한 정보를 더욱 많이 담을 수 있어 기존 닭고기 제품과 차별화할 수 있는 장점이 있다.

이와 관련 이동영 대표이사는 “현재 가장 문제가 되고 있는 벌크 포장의 경우에도 포장 유통의 핵심적인 열쇠는 결국 신선도 유지에 있는 만큼 우리 회사는 ‘도계장의 품질관리 시스템’ ‘아이스 워터칠링(Ice Water Chilling) 냉각기법’ ‘VQIS(품질체크시스템)’ ‘Cold Chain System’ 등 4가지 시스템을 이용, 국내 어느 닭고기 업체 보다 가장 우수한 신선도를 유지하고 있다”며 “닭고기 포장 유통 의무화로 비용증가가 불가피하나, 이를 계기로 닭고기 산업이 한 단계 업그레이드 될 수 있도록 제반 여건을 갖출 것이다”라고 설명했다.



트레이랩핑 포장기법을 이용한 닭가슴살 트레이 제품

닭고기 등급제, 근본적인 품질기준 마련이 시급

계육업계 또 하나의 이슈는 ‘닭고기 등급판정’이다. 이동영 대표이사는 닭고기 등급판정제도에 대해 계육업계에 우려스러운 일이 아닐 수 없다고 말한다.

이 대표이사의 말에 따르면 닭고기 등급판정은 품질 개선 및 산업의 선진화에 맞춘 자발적인 시행이 아니라 학교 급식법 개정에 의해 울며 겨자먹기식의 시행으로 자칫 닭고기의 품질기준이 등급판정으로 소비자를 오도할 위험성을 내포하고 있다는 것.

또한 학교 급식법 개정에 쇠고기와 돼지고기 등은 3등급, C등급 기준으로 되어 있는 반면 닭고기는 1등급으로 규정해 형평성도 어긋난다는 주장이다.

이동영 대표이사는 기존 HACCP 인증 등 품질확보를 위한 검증된 선진적인 품질 확보 기준을 기 확보하고 있지만 소비자를 위한 실질적인 등급제가 정착되기 위해서는 닭고기의 육심온도, 미생물관리, 항생제 잔류 등 근본적인 품질 기준이 마련되어야 할 것이라고 말했다.

2007년 가공장 증설을 통해 명실상부한 닭고기 업계의 선두 업체로서 자리매김 하겠다는 (주)올품. 365일, 신선한 약속을 잘 이행해 소비자들로부터 가장 신뢰받는 닭고기 회사로 우뚝 서길 기대해 본다. 🍗

- 취재 · 김효진 기자(hj@chicken.or.kr)