



이 상 희 이사  
(주)에스씨에프

## 맛과 안전한 닭고기를 위해

“우리 어릴 적에는 뭐라도 그저 많이 먹는 게 최고였지~”  
 “맛은 둘째 치고 우선 배고픈 게 제일 어려웠던 때였어.”  
 “요새 애들처럼 먹었어 봐. 아마 우리들 키도 한자는 더 컸을 거야”

가끔 지하철을 타고서 경로석 근처에 있다보면 원로 분들께서 커다랗게 쭉쭉 자란 젊은이들을 보면서 한 마디씩 하신다.

그 분들의 키를 보면 대체로 10년 이상의 나이 차이만큼 아마 평균 10cm는 차이가 나지 않을까 싶다.

50년대 이전에 태어나신 분들과 그 후에 태어난 세대와의 차이는 유전적인 차이보다도 후천적인 영양 섭생 차이가 중요하다는 걸 잘 보여준다.

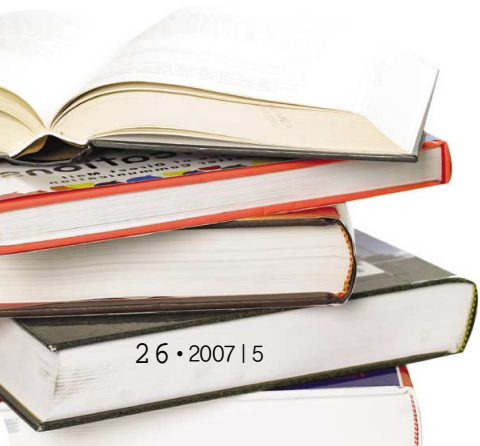
수많은 먹거리들로 넘치는 대형마트나 시장을 다닐 때마다 느껴지는 건 저 많은 식품들의 바탕에 축산물의 비중이 대단히 큰 걸 알 수 있다.

우유에서 파생된 많은 식품들, 계란류가 들어간 많은 음식들, 각종 육식 혹은 조류들이 가공되어 만들어진 것들로 넘쳐나는 걸 알 수 있다.

우리가 맛이 있다고 느끼거나 비싸다고 느끼는 식품들은 땅에서 난 1차 산품이 아니고 땅의 농산물을 먹고 만들어진 2차 산품이다.

고기와 알과 젖(우유)들이 들어가야 맛이 더 나고 비싸지고 귀해지는 것이다.

이런 축산물들, 특히 닭고기의 생산 과정에서 가장 생산비가 높은 건 당연 사료비다.





병아리와 사육 시설, 인건비, 수도 광열비, 깔짚비, 약품비 등 여러 요인들이 있지만 단연 사료비의 효율 자체가 계속 생산비를 좌우하기 때문이다.

사료산업이 근대화되기 시작한 지난 30여 년간 빠르게 키우고 더 크게 키우려는 노력은 영양학적으로 우리 사료업계의 기술과 집약적인 설비 능력을 발전시켰다.

더 낮은 사료요구율을 위한 원료 개발과 사육 기술, 시설 관리, 질병 관리, 품종까지 업계 모두의 노력이 합쳐져서 세계 어디와 비교해도 손색없는 수준이 되었다고 본다.

근자에 많이 회자되는 웰빙 시대가 먹거리에도 깊숙이 정착되는 이 때에 종전 방식의 생산비와 사료요구율 만을 위한 집중화는 사료업계에도 새로운 국면을 요구하고 있다.

이미 오래 전부터 관심 있는 계속협회 회원사에서는 차분하게 이러한 준비들을 해 왔고 앞으로는 거의 전 업계가 참여하리라 예상된다.

쇠고기와 계란이 등급제가 실시되었듯이 닭고기도 이와 발맞춰 가기 시작했고 원산지 표시와 소비자의 보호를 위해 포장육도 실시할 때가 되었다.

특히, 도계육에서 항생제 잔류가 없이 어떤 검사에서도 무항생제로 전 기간 사육한 순수하고 안전한 고기라는 개념이 중요한 차별화의 포인트가 될 것으로 보인다.

사육 촉진제로서도 항생물질이 광범위하게 사용되어 왔으나 이제는 경제성면에서 약간 후퇴하더라도 소비자의 웰빙을 우선하는 원료 개발과 사료 영양이 빠르게 접목될 것이다.

무항생제 사료에서도 더 잘 자라고 맛이 좋은



닭고기를 만들기 위한 것은 사료업계 종사자로서 당연한 의무라 생각한다.

더 좋은 천연 대체물질을 사용하여 계약 사육 농장에서 사육성적이 종전과 같이 우수하게 나오도록 더욱 연구하고 노력할 것이다.

보관성이 개선되고 계속의 품질이 훨씬 개선된 맛있는 계육을 위한 원료 개발에도 모두 함께 노력해야 될 것이라 생각된다.

앞으로의 경쟁은 어느 업체의 고기가 더 맛있고 독특한 요리법이 있느냐의 경쟁이 될 수도 있다고 생각한다.

HACCP개념이 전 관련업계에 동일한 공동의 의무처럼 인정되었듯이, 누가 더 맛있고 신선한 위생 개념을 광고하고 앞장 서 리드하느냐에 따라 시설 규모와 사육규모만이 능사가 아닌 시절이 올지도 모르겠다.

생산비가 큰 비중을 차지하는 사료업계 종사자로서 이런 시대에 걸맞는 제품 개발과 시험사양, 성적 향상에 더욱 노력할 것이라는 말로 매듭을 짓는다. 🐔