올해를 부분육 자동화 시스템 구축의 원년으로 삼는다

육계 자동 절단기 전문업체

대일테크 DAIL TECH

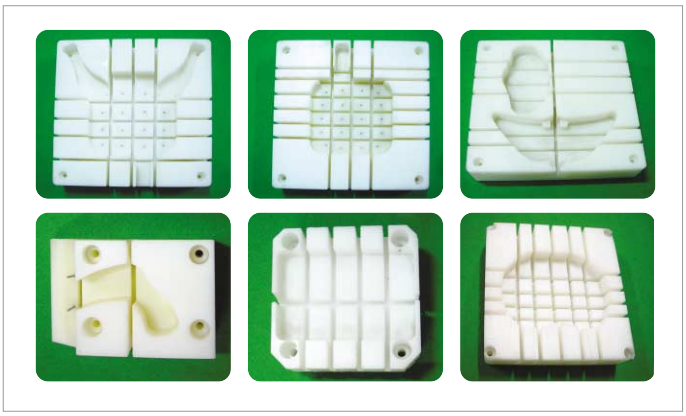
대일테크 현병영 대표이사

국내 닭고기 시장은 통닭 시장에서 부분육 시장으로 활성화 되고 있는 추세이다. 업계 관계자에 따르면 전체 닭고기 유통시장의 약 20% 이상을 차지할 정도로 부분육 시장은 점차 확대되어 가고 있다.

이같은 이유에는 여러 가지 요인이 있겠으나, 소비자 개인 취향에 따라 가슴살, 날개, 다리살, 봉, 근위 등으로 구분해 제품을 선택하는 경우가 많아졌으며, 또한 소득 증가로 인한 소비자의 질이 향상되면서 과거 싼 가격만을 고집하던 소비패턴에서 위생과 안전성, 품질 등을 고려한 닭고기 구매가 많아졌기 때문이다. 여기에 패스트푸드 산업의 발달과 아울러 단체급식으로의 소비량 증가도 한 몫을 하고 있다.

이런 추세로 간다면 미국과 같이 부분육 시장이 통닭 시장을 앞지를 날도 머지않은 듯 싶다.

이처럼 부분육 시장이 활성화됨에 따라 자연히 이와 관련된 산업의 비중도 함께 커지고 있다. 많은 분야 중에서도 도계 자동화 기계는 수요과 공급의 밸런스를 맞춰야 하는 계육업체들에게는 필수적인 요소로 자리잡고 있다. 육계 자동 절단기 전문업체인 대일테크(대표 현병영)도 맡은 자리에서 한 몫을 톡톡히 해내고 있다.



다양한 형태의 도마(MOLD)

육계 자동 절단기(DT-4000NS)

'육계 자동 절단기' DT-4000NS

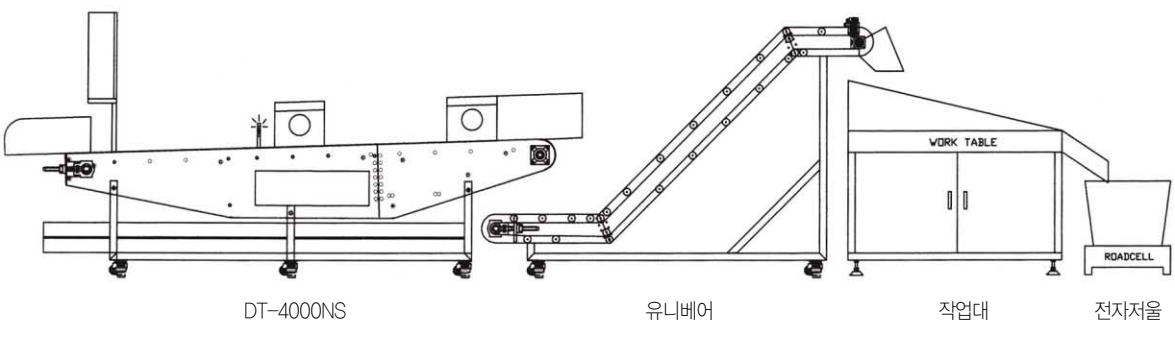
대일테크는 1997년 1월 경기도 남양주시 오남리에 '대일벤쳐'라는 이름으로 설립, 1999년 9월 서울 구로구 구로동으로 공장을 이전하면서 지금의 '대일테크'로 상호를 변경했으며, 2005년 9월 서울 영등포구 당산동으로 이전, 현재에 이르고 있다.

대일테크는 1997년 설립 당시부터 현재에 이르기까지 육계 절단에 대한 제품 개발에 심혈을 기울여 왔다. 그렇게 탄생한 것이 '육계 자동 절단기(DT-4000NS)'다.

'육계 자동 절단기'는 원료육을 다양한 도마(MOLD)를 이용해 원하는 조각으로 절단한 후 유니베어를 통해 이송, 개체포장까지 가능하게 설계된 신개념 자동 절단기이다.

절단 부위의 절단면과 규격이 80%이상 균일해 최단 시간 내에 절단이 가능(시간당 생산량은 700수에서 1,200수)하며, 다양한 도마 제작으로 업체에서 원하는 규격과 모양 변동에 따른 호환성으로 경제적 효과를 극대화 시킬 수 있다고 한다.

게다가 한번 사용한 도마는 벨트를 통해 기계 밑면에 세척할 수 있는 별도의 공간



육계 자동 절단기의 작업 동선도. 업체의 작업장 현황에 따라 동선은 변경될 수도 있다.

부분육(가슴살, 정육) 절단기(DT-2000NS)

으로 이송되어 극소량의 물을 사용, 청소 및 소독을 통해 미생물 증식을 억제시키는 등 제품의 질을 향상시킬 수 있다.

현병영 사장은 "'육계 자동 절단기'는 제품의 위생, 안정성, 경제성, 제품균일화를 최우선으로 제작된 기계"라며 "앞으로 부분육 시장 활성화에 큰 역할을 담당하게 될 것이다"고 말했다.

'부분육(가슴살, 정육) 자동 절단기' 개발

대일테크는 최근 닭가슴살과 정육 전용 자동 절단기(DT-2000NS)를 제작, 판매 중에 있다.

제품에 대한 기본적인 성능과 장점은 육계 자동 절단기와 별 차이 없지만, 이 부분육 절단기는 단체급식 업체에서 원하는 사이즈인 2×2㎝, 3×3㎝ 사이즈의 깍뚝썰기가 가능하다. 현재까지 깍뚝썰기가 가능한 곳은 대일테크뿐이라고 한다.

가슴살의 경우 1PCS를 절단 작업시 시간당 최소 900~1,500PCS가 가능하다.

대일테크는 이 제품을 (주)마니커(영남), (주)청솔식품 등에 납품했으며, 이외 계육가공업체와도 상담을 진행 중에 있다.

현병영 사장은 "현재 가슴살과 정육을 조각내는 데 있어 규격화가 되어 있지 않아 업체마다 제각각 사이즈를 정해 사용하고 있다"며 "고객의 요구에 맞춰 원하는 사이즈를 공급하는 것도 중요하지만 보다 정확한 양을 납품하기 위해서는 g이든, 크기든 규격이 정해져야 한다"고 부분육 작업에 대한 문제점을 지적했다.

대일테크는 이번 '부분육 자동 절단기' 출시로 소 · 돼지고기 업계에서도 많은 문의 전화를 받고 있다고 한다. 이와 관련 현병영 사장은 현재는 닭고기만 전문으로 취급하고 있지만, 닭고기만으로는 사업의 한계성이 있기 때문에 향후 축산육가공 기계 제작업체로의 전환은 불가피할 것으로 조심스럽게 전망했다.

올해 부분육 자동화 시스템의 원년을 이루겠다는 포부를 밝히는 현병영 사장. 부분육 시장 확대와 닭고기 소비증가로 인해 그의 바람이 현실로 이뤄지길 기대한다.

– 취재 · 김효진 기자(hj@chicken.or.kr)