

사진으로 보는 「오리고기 등급판정」

국내산 오리고기의 차별화를 위해 가공류에 대한 원산지 표시가 의무화 되어 있지만 생산에서 소비까지 품질관리가 업체 자율에 맡겨져 있어 소비자가 믿고 구매할 수 있는 시스템이 아직 미흡한 단계다. 이에 축산물품질평가원에서는 '오리고기 등급판정'을 지난 2011년 11월 21일부터 시범사업으로 시작해 2012년 7월 1일부터 본격적으로 사업을 실시하여 오리고기 제품에 품질등급 및 등급판정일자를 표시토록하고 품질공정관리를 통해 수시 모니터링을 하여 소비자가 안심하고 오리고기를 구입할 수 있도록 하고 있다. 자세한 내용은 지난 10월에서 소개한 바 있다. 그렇다면 우리 식탁에 올라오는 등급판정 받은 오리고기의 등급판정 과정을 어떻게 될까? 이번 11월호에는 그 과정을 따라가 보자.



★ **오리고기의 등급판정 과정**은 크게 「출하 → 기절 → 약싱 → 내장처리 → 세척 → 냉각 → 선별·정선 → 품질평가 → 등급확인 → 등급표시 → 판매」로 구분되어 진다. 전체적인 과정은 닭고기등급판정과 비슷하나 깃털 제거를 위한 '약싱(waxing)'단계가 더 추가된다.

등급판정일자는 축산물품질평가원에서 등급판정을 시행한 일자로 도축 당일 등급판정이 이루어지는 시점을 말하며, **제조일자**는 해당제품이 가공 및 제품화되는 시점을 의미한다. 즉, 등급판정일자와 제조일자가 다른 경우도 많다. 이유는 해당 등급판정 받은 오리도체를 가공장으로 이동하여 발골 및 소비처의 주문에 따라 혼제육 등을 생산하므로 등급판정일자와 제조일자가 다를 수밖에 없다. **등급판정**

3 내장처리



기계로 처리 후 다시 2차 확인

4 세척



내장, 깃털 등을 제거 후 세척

5 냉각



리얼을 따라약시간정도 돌며 에어 칠링으로 오리도체의 내부 온도를 낮춤

7 등급판정(품질평가)



오리도체의 품질등급은 1, 1.2등급으로 구분되며 2등급 미만의 품질은 등급판정에서 제외

6 선별·정선



중량별 구분 전·후 등급판정에 부적합 오리도체를 선별