

## (주)코리아더카드 다향오리, 말복 할인판매 진행

국내 오리업계 1위 기업인 (주)코리아더카드(대표이사 박영진)는 8월 12일 말복을 맞아 8월 7일부터 14일까지 전국 대형 할인매장에서 훈제슬라이스, 정육슬라이스 및 냉동 통오리 등 다향오리 인기 제품을 최대 40% 할인 판매했다. 이번 행사는 말복을 맞아, 가정에서도 손쉽게 오리고기 보양식을 즐기고 싶은 소비자들을 위해 기획되었고, 이마트, 홈플러스 등 대형매장 등에서 최대 40% 할인 판매를 했다. 이마트의 경우, 다향의 훈제슬라이스 제품을 기존보다 40%이상 할인한 8,800원(600g)에, 정육슬라이스 500g, 800g을 비롯한 냉동통오리를 기존 가격보다 30~40% 할인된 가격에 판매했다. (주)코리아더카드 기획실 박은희 상무는 “말복을 맞아, 여름철 마지막 몸보신을 할 수 있도록 오리고기 보양식을 선보이는 행사를 기획하게 됐다”며 “말복맞이 할인행사를 통하여 보다 많은 사람들이 건강하고 맛있는 다향오리 제품을 손쉽게 이용해 기운찬 여름을 보낼 수 있는 계기가 되었으면 한다”고 전했다.

현대축산뉴스 2013. 08. 07

## 윤선부화기, 국내최초 부화용기 전용고압세척기 개발

우리나라 부화기 대표기업인 윤선부화기(대표 박종식)에서 국내최초로 부화용기(발생좌, 발육좌, 플라스틱 병아리 운송상자 등) 전용고압세척기(모델명: YSC-480)를 개발했다. 2년여 연구개발 기간을 거쳐 완성한 부화용기 전용 고압세척기의 제원은 길이 3,800mm, 폭 1,400mm, 높이 1,700mm로 좁은 공간에서도 작업이 가능하다. 지금까지 규모가 큰 부화장을 제외한 대다수의 부화장들은 일반펌프를 이용하여 수동으로 부화용기를 세척하고 있다. 이에 따른 어려움은 추운 동절기에 작업자에게 엄청난 고통을 준다. 또한 동절기 작업 시 추운 날씨로 인해 상자의 파손도 부화장에 상당한 손해를 초래했다. 이에 작업자들의 어려움을 해소하고 인건비 및 세척수의 혁신적인 절약으로 부화장의 운용면에서 많은 도움이되리라 생각되어 고압세척기를 개발하게 되었다. 또한 성능대비 가격도 수입제품의 40%에 불과하며 사용방법 또한 아주 단순해 누구나 손쉽게 운용할 수 있다. 세척을 하기 전에 먼지와 이물질이 묻어있는 발생좌, 난좌, 운송박스에 충분히 물을 뿌려 약 30분간 불린 후 세척기에 투입하면 자동으로 세척된다. 오염 정도에 따라 이동속도를 조절하여 사용할 수 있다. 노즐에서 뿜어내는 물의 압력은 1cm<sup>2</sup>당 16kg의 높은 압력이 가해져 묵은 먼지와 이물질을 완전히 세척한다. 세척 시 사용하는 물은 부화기 냉각수를 이용하여 세척하므로 동절기의 혹

한 속에서도 원활한 세척이 가능하다. 작업인원은 투입구와 배출구에 각 1명씩 2명이면 충분히 운용할 수 있다. 전기소모량은 시간당 9.5 킬로와트이며 행굼물은 시간당 360리터가 소모된다.

현대축산뉴스 2013. 07. 19

## 농협사료, 압력밥솥 원리 응용 제조한 축우용 사료 공급 영양소 흡수율 높고 육질 개선 효과

“소 사료도 압력밥솥을 이용해 만들면 소가 훨씬 더 잘 먹고 소화도 잘 시킵니다.”

농협사료(대표이사 이환원)가 최근 축우용(한우·젓소) 후레이크 사료를 만드는 전국 8개 공장에 압력밥솥 원리를 응용한 ‘가압식 스팀챔버’를 갖춰 눈길을 끌고 있다.

보통 소는 송아지 때 펠릿사료를, 육성기 때 가루사료를, 그리고 비육기에는 옥수수를 주성분으로 한 후레이크 사료를 많이 먹는다. 배합사료 공장에서는 후레이크 사료를 만들 때 증기를 이용해 옥수수를 찌는데, 이 시설이 바로 스팀챔버다. 옥수수를 익혀야 소가 소화를 잘 시킬 수 있기 때문이다. 하지만 소 분변에 옥수수 알곡이 그대로 섞여 나오는 경우가 많아 그동안 사료 품질에 대한 농가 민원이 끊이지 않고 제기돼 왔다. 소 분변에서 옥수수가 그대로 나왔다는 것은 소화를 못 시켰다는 것이고, 농가 입장에서는 그만큼 사료를 낭비한 셈이다. 분변에 섞인 옥수수는 철새의 먹이가 돼 방역에도 문제가 된다. 반면 압력밥솥 원리를 응용한 ‘가압식 스팀챔버’를 이용하면 이 같은 문제를 말끔히 해결하고 농가 생산성 향상에도 많은 도움이 된다는 게 농협사료 측의 설명이다. 안경완 농협사료 시설관리팀 차장은 “일반 사료업체와 달리 2011년부터 시설투자를 통해 교체를 완료한 가압식 스팀챔버는 기존의 단순한 증기방식보다 옥수수의 영양소 흡수율을 두 배 이상 향상시켜 사료 효율과 에너지 이용률을 함께 높일 수 있고 소의 증체량 향상과 육질 개선은 물론 소의 분변 속에 옥수수 알곡이 섞여 나오는 것도 깨끗이 해결할 수 있다”고 말했다. 게다가 이번 시설교체는 사료 생산원가를 줄이는 데도 상당한 도움이 될 전망이다. 지금까지 후레이크 사료에 사용하는 옥수수는 굵기가 균일하지만 상대적으로 가격이 비싼 미국산을 사용했다. 그러나 가압식 스팀챔버는 옥수수 알의 균일함을 요하지 않아 가격이 저렴한 브라질·아르헨티나산 옥수수를 사용할 수 있어 구매선 다변화에 따른 원가절감 효과를 거둘 수 있을 것으로 축산업계는 전망하고 있다.

농민신문 김광동 기자 2013. 08. 21