

삼백초 먹인 오리 '건강 아이디어' 대한민국 보양식 평정



다영푸드 직원들이 꼼꼼하게 닭 위생 관리에 만전을 기하고 있다.

오리고기는 건강음식으로 꼽힌다. 기름이 수용성인 동시에 체내에 축적되지 않는 불포화지방산이 다른 고기보다 월등히 많다. 고기 100g당 포화지방이 단 2g으로 콜레스테롤이 많은 육류의 단점에서 자유로운 알칼리성 육류다. 다영푸드는 이 오리고기를 HACCP인증과 최첨단 설비를 갖춘 원스톱 제조공정의 대규모 공장을 통해 종합 육가공업체로의 대규모 공급시스템을 마련하는 데 성공했다. 이는 관련 업계에서 최정상 자리를 지키는 계기가 됐으며 고객으로부터 믿고 먹을 수 있는 기업으로 자리잡아가고 있다.

지난 2001년 12월 문을 연 다영푸드의 오리 음식과의 인연은 강나루 농산에서 10여 년간 오리 연구에 매진한 김 대표의 축적된 경험과 열정에 시작됐다.

천안에 오리정식전문체인점으로 '신토불이' 1호점을 시작으로 외식 전문 프랜차이즈 사업을 본격화한 다영푸드는 가맹사업 10년만에 '신토불이'는 전국 각지에 80호 점이 개설해 오리 대중화와 안정적인 사업망 확보로 오리 외식산업을 이끄는 대표 기업으로 자리 잡았다.

다영푸드와 신토불이의 안정적인 성장은 끊임없는 연구 개발이 성장을 뒷받침하고 있다. 다영푸드의 대표적인 연구 개발의 표본 사례로 삼백초 프로젝트가 꼽힌다. 삼백초 프로젝트란 꽃, 잎, 뿌리 세 가지가 흰색을 띠고 있어 삼백초라 불리는 약용식물을 오리 요리에 접목한 구상이다. 삼백초는 변비와 당뇨, 간장병, 고혈압 등 각종 성인병 예방과 치료에 효능이 있는 것으로 알려졌다. 이 기업은 삼백초가 기러기과와 궁합이 맞는다는 사실에 착안해 한국식품연구소와 공동으로 연구를 진행했다. 원료육인 오리육의 기능적 효과를 배가시키기 위해 오리사료에 삼백초를 배합해 오리의 효능을 최대한 이끌어 낸 삼백초 요리가 탄생했다. 삼백초 오리를 활용한 다양한 오리코스요리 개발은 소비자들의 각광을 받으며 프랜차이즈 개설 점포 확대의 일등 공신이 됐다. 2011년부터는 기업부설연구소를 개설해 운영하고 있다.

다영푸드는 '좋은 원료가 좋은 제품을 만든다'는 원칙으로 삼백초 사료를 먹인 오리를 직접 사육하는 것에서부터 가공 유통 등 총괄적인 관리시스템을 갖추고 있다. 생산 및 유통에 있어 '콜드체인시스템'을 도입, 온도 및 미생물 관리에 만전을 기한다. 식품 외식 관련 업계 및 학계에서 (주)다영푸드의 콜드체인시스템은 한 번 이상 다녀와야 할 견학코스까지 여겨질 정도. 원료 및 제품의 유통에 있어서도 전체 과정을 일일이 확인하는 등 위생안전사고를 방지했다.

이 기업은 오리가공분야에서 쌓은 노하우를 바탕으로 다양한 육가공기술을 발전시켜 햄과 소시지 등 종합육가공으로 영역을 확장하는 등 사업영역을 다각화하며 강소기업으로 자리잡아가고 있다.

▶ 대전일보 김대호 기자 [2015. 09. 03]

매운 불닭면과 오리고기의 조화 '불 오리 볶음면'



‘맛있는 녀석들’은 오리진흙구이를 매운 불닭면과 먹는 팁을 소개했다.

9월 4일 코미디티비 ‘맛있는 녀석들’은 유민상, 김준현, 김민경, 문세윤이 출연, 경기도 용인시의 <청솔유황오리진흙구이>를 찾아 오리구이 더 맛있게 먹는 팁을 소개했다.

김민경이 매운 불닭면을 이용해 오리고기를 더 맛있게 먹는 방법을 제시했다.

매운 불닭면을 이용한 오리고기 더 맛있게 먹는 팁

1. 매운 불닭면을 만든 후, 오리살코기를 넣어 비빈다.
2. 면과 오리를 함께 먹으면 리얼 ‘불 오리 볶음면’ 완성.

▶ 베리타스알파 신승희 기자 [2015. 09. 07]

[펫레시피]

단백질 · 불포화지방산 풍부 '오리&야채 파운드'



“저희 집 고양이가 사료를 잘 먹지 않아요”, “반려견이 입맛을 잃고 점점 말라가요” 등 반려동물이 사료를 잘 먹지 않아 고민하는 이들이 많다.

시중에 기호성이 좋은 간식도 많이 출시되어 있지만 끼니를 대신하기에는 영양적으로 조화롭지 않거나, 간식만 찾게 되는 부작용이 우려돼 지금을 꺼리기도 한다.

단백질과 불포화지방산이 풍부하고 다른 육류와 달리 고소한 맛으로 입맛을 돋아주는 오리고기를 이용한 ‘오리&야채 파운드’를 만들어보자.

(정보 및 사진 네이버 블로거 ‘오지랑 차돌이의 달콤공간’ 제공)

△ 재료 : 오리 고기, 달걀, 쌀가루, 파슬리, 당근, 애호박

△ 조리법 :

1. 오목한 볼에 달걀 1개를 넣어 풀어준다.
2. 당근, 애호박을 잘게 다진 후 풀어진 달걀 물에 넣는다.
3. 야채와 달걀 물을 넣은 볼에 오리고기 350g을 넣고 잘 섞어 준다.

4. 섞은 재료에 쌀가루를 약간 넣고 반죽한다.
5. 모두 섞은 재료에 파슬리를 조금 넣어 준다. 파슬리는 육류 요리에 풍미를 더해주며, 비타민과 칼슘이 다량 포함되어 있어 영양 면에서도 좋다.
6. 오븐에 넣을 파운드 틀에 올리브 오일을 발라 기름칠을 해준다.
7. 오일을 바른 파운드 틀에 완성된 재료를 넣은 후 파슬리 가루를 약간 뿌려 준다.
8. 오븐에서 180도로 45분 정도 구워준다. 중간에 오리 기름이 나올 경우 중간에 한번 기름을 제거한 후 다시 구워주는 것도 좋다.
9. 완성된 '오리&야채 파운드'는 식혀 지급한다.

△전문가 팁 :

이미진 수의학 박사(반려동물 유기농 펫푸드 전문 (주)이레본) : 오리고기는 단백질이 풍부하며 불포화 지방산과 오메가6 지방산이 풍부해 피부 건강에 도움을 준다.

또한 철, 아연, 비타민B, 칼륨, 인 등도 많이 포함되어 있어 균형잡힌 영양소를 섭취할 수 있는 식재료이다.

'오리&야채 파운드'에 넣을 수 있는 식재료는 사료의 원료로도 사용되는 파슬리와 당근, 애호박 외에도 파프리카, 브로콜리 등이 잘 어울린다. 입맛을 돋우어 주는 반려동물을 위한 별식인 만큼 단기간 동안 끼니 대신 급여가 가능하다. 단, 간식으로 지급할 시에는 하루 30~40g 정도를 급여하는 것을 추천한다.

▶ 뉴스1 김지유 기자 [2015. 09. 10]

한돈·오리농가, 충북도의회 의원들과 간담회 가져 오리 휴업제 합리적 보상 전제 요구



충북도의회 산업경제위원회(위원장 이양섭)는 지난 9월 3일 청주시 내덕동 이

학가든에서 이진석 한돈협회 총북도협의회장 및 시군지부장, 정기현 오리협회 총북도지회장 및 시군지부장들을 초청해 간담회를 개최했다.

이날 간담회에서 양돈농가들은 FMD 백신의 100% 보조 지원, 이상육 발생에 따른 손실보상, 사료관리 문제점을 지적했다.

또한 오리농가들은 AI 방역 일환으로 제기된 한시적 오리 휴업제 방안에 대해 합리적 피해보상이 전제돼야한다고 입을 모았다.

이날 간담회에는 충북도의회산업경제 소속의원들과 신유호 충북도축산과장, 축산과 유호연, 김창섭, 박재명 사무관이 참석했다.

이날 이양섭 위원장은 "FMD·AI 발생으로 어려움을 겪은 한돈 및 오리농가들을 위로하고 악성 질병 발생에 대한 문제점을 허심탄회하게 논의할 수 있는 간담회가 되길 바란다"며 "의견을 듣고 충북도의회에서 지원할 수 있는 것은 최대한 지원하겠다"고 말했다.

이날 충북도 산업경제위원회 의원들은 AI의 집중 발생 시기인 1월부터 2월까지 오리 휴업제 도입도 고려해 불만하다며 오리 사육 단지인 맹동

지역부터 시험적으로 운영을 해보자는 의견을 제시했다. 이에 대해 오리농가들은 “한시적 오리 휴업제를 시행할 경우 그에 상응하는 합리적 피해보상이 전제되어야 할 것”이라고 강조했다.

▶ 축산신문 최종인(청주) 기자 [2015. 09. 09]

전남 · 광주 가금류 등 일시 이동중지 명령 발동

강진 · 나주소재 2개 오리농장서 AI 의사환축 확인 … AI 위기단계 ‘주의’ 발령

농림축산식품부는 9월 15일 전남 강진 · 나주 소재 2개 오리농장에서 AI 의사환축이 확인되었다고 밝혔다.

금번 의사환축은 기존 사례와 달리 농가 신고가 아니라 AI 방역체계 강화에 따라 ‘15년 3월 이후 오리농장에 대해 실시하고 있는 지자체의 출하 전 검사 과정에 확인된 것으로, 방역 당국의 상시 예찰에 따른 것이다. 고병원성 여부는 현재 진행 중인 농림축산검역본부(검역본부)의 정밀검사 결과에 따라 9월 19일경 판정될 예정이다.

이와 관련해 농식품부는 AI 의사환축 확인에 따라 9월 15일부터 정부의 위기관리 매뉴얼에 따른 위기 단계를 “관심”에서 “주의”로 격상하고, 식품산업정책실장을 상황실장으로 한 비상상황실을 운영하고 있다.

또한 농식품부는 의사환축 농가의 가금류 살처분, 발생지역 방역대 설정, 소독 강화 등 AI SOP에 따른 긴급 차단방역 조치를 추진하고 있다고 밝혔다. 의사환축 발생농장에 가축방역지원본부

초동방역팀 및 검역본부 기동방역기구를 9월 15일 즉시 투입하여 이동통제 등을 통한 바이러스 확산 가능성을 차단하는 조치를 하였다.

의사환축 발생지역에 방역대(보호지역 3km, 예찰지역 10km)를 설정해 가금류 등에 대한 이동통제 및 거점소독시설 설치 등 차단방역을 강화했으며 긴급 차단방역을 위해 의사환축 확인농장 2개소에서 사육중인 가금류 14,300수를 9월 16일 모두 매몰 조치하였다.

검역본부는 중앙역학조사반 2개반 4명을 즉시 현장에 파견하여 농장 출입자, 출입차량 등 역학조사를 개시하였다.

발생 원인은 역학조사 중에 있으며, 철새 또는 해외 방문자에 의한 새로운 바이러스 유입 여부와 기존 바이러스의 잔존 가능성에 대하여 조사하고 있다.

농식품부는 9월 15일부터 21일까지 가금 전통시장에 대해 일부 가금류의 판매를 금지하고, 일제 소독토록 조치하고, 전국적으로 오리의 이동 시 이동승인서 휴대 의무화, 축산관계자 모임 자제 홍보 등 차단방역 조치를 강화하였다고 밝혔다.

농식품부는 후속조치로 9월 16일 가축방역협의회 자문을 거쳐 고병원성 AI 확산에 대비, 확산방지 및 조기 차단을 위해 일시 이동중지, 소독, 위험지역 관리 등 강력한 초기방역을 추진키로 하였다.

또한 농식품부는 전남 · 광주지역의 가금류, 관련 종사자, 출입차량 등에 대하여 18일 00시부터 19일 00시까지(24시간) ‘일시 이동중지(Standstill)’ 명령을 발동하고, 그 외 지역의 가금류 농장 및 축산관련 작업장 등에 대해서도 소독 등 차단방역을 강화할 계획이다.

검역본부 합동 점검반(27개반)을 구성하여 일시

이동중지 명령 시행 실태를 일제 점검할 예정이며 17일부터 23일까지 전국 전통시장 가금류, 임시계류장 및 판매시장에 대한 일제 소독을 실시하고 지자체 합동점검을 통해 시행실태를 점검키로 했다.

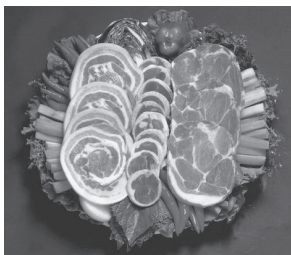
또한 철새 등을 통해 농장 외부로부터 바이러스 유입 위험에 대비하여 '15년 10월부터 '16년 5월까지 8개월간 특별방역대책기간을 운영할 계획이라고 밝혔다.

게 가공된 오리고기를 마트 등에서 구입하기 쉬워졌다는 것도 장점이다. 실제 올해 상반기 오리고기 매출은 최근 5년 가운데 가장 높았다.

한편 오리고기는 선호색에 가깝고 탄력이 있는 것을 고르는 것이 이상적인데 반드시 냉장 혹은 냉동 보관된 것을 선택해야 한다.

▶ 조세일보 임재윤 기자 [2015. 09. 18]

날아오른 '오리고기',
맛 · 건강 모두 잡는다



옛말에 “소고기는 누가 사준다고 해도 먹지 말고 돼지고기는 누가 사준다고 하면 얻어먹고 오리고기는 내 돈 내서

라도 사먹으라”라는 말이 있다.

최근 여름 복날 보양식 2위로도 꼽힌 오리고기는 명절 특색 있는 선물용으로도 제격이다.

오리고기는 불포화지방산 함유율이 높고 필수지방산도 풍부해 각종 성인병 예방이나 면역력 강화에 좋다. 특히 차가운 성질을 지니고 있어 몸에 열이 많은 사람이 섭취하면 도움이 된다. 이외에도 체내 독소 제거 효과가 탁월하고 피부 미용에도 도움을 주는 것으로 알려졌다. 특히 고소함이 강점이라 타 육류와 전혀 다른 맛을 선사한다. 또 최근에는 훈제오리, 오리불고기 같은 다양하

“사양관리 · 차단방역 ·
예방접종 밸런스가 중요”
오리협 ‘AI 예방 · 냄새
저감방안 모색 세미나’서 강조

오리 질병 예방에 있어 사양관리, 차단방역, 예방접종의 밸런스가 중요하다는 지적이다.

한국오리협회(회장 김병은)는 지난 9월 10일 '2015 대구국제축산박람회' 부대행사로 열린 축산관련 학술세미나에서 'AI 예방 및 축사악취 저감을 위한 오리 사양관리 방안'을 주제로 세미나를 개최했다.

특히 이날 세미나에서 영국 원종오리 회사 체리밸리 Nick Lynn박사는 'AI 예방을 위한 오리 사양관리 방안'에 대한 주제발표를 했다.

Nick Lynn 박사는 “오리 질병 예방에 있어서 사양관리, 차단방역, 예방접종 이 세 가지 요소의 밸런스가 무엇보다 중요하다”며 “이를 위해 체리밸리는 시설, 직원교육, 해충방제, 급수 시스템 등의 관리를 철저하게 실시하고 있다”고 말했다. 한편, 이날 세미나에서 전남대학교 선상수 교수는 축사 악취의 원인으로 밀집사육을 꼽으며 육

용 · 산란용 오리 수당 소요면적을 산출하는 방법과 그 중요성을 강조했다.

▶ 축산신문 서혜연 기자 [2015. 09. 18.]

“올 겨울 AI 발생 가능성 높다” 오리협 사육분과위 워크숍서 방역당국 밝혀

고병원성AI 재발과 확산을 막기 위해 농가들에게 철저한 방역을 당부하는 목소리가 이어졌다. 한국오리협회(회장 김병은)는 지난 9월 14~15일 이틀간 광주광역시 호텔프랑스에서 ‘오리 사육분과 위원회 워크숍’을 열었다.

이날 워크숍에는 김병은 오리협회장을 비롯해 마광하 오리협회 사육분과위원장, 지회장 · 지부장 등이 참석했다.

워크숍에서는 AI재발방지를 위한 특별방역기간(‘15년 10월~16년 5월)이 도래함에 따라 조류인플루엔자 사전대응책을 함께 모색했다.

이날 문운경 농림축산검역본부 동물보호과장은 ‘오리 AI 역학적 위험요소 방역관리 대책’ 강연에서 “지난 AI가 길어진 것은 잔존바이러스와 철새에 의해 AI 바이러스가 재유입된 데 따른 것으로 추정된다”고 설명했다. 이어 “미국, 대만 등 세계적 AI 발생 추이를 감안할 때 올 겨울 우리나라에 또 다시 AI가 발생할 가능성이 많다”고 전했다.

김병은 회장은 “특별방역기간 시작과 함께 오리 농가 입식 전 검사가 실시될 예정”이라며 “농가들은 최소 15일 전 시군에 입식 신고를 해 입식지연 등 문제가 발생하지 않도록 해야 한다”고 말했다.

▶ 축산신문 서혜연 기자 [2015. 09. 18.]

전남축산위생사업소, 추석 앞두고 닭 · 오리 안전 총력

전남도축산위생사업소는 추석 연휴 기간 고병원성 조류인플루엔자(AI) 확산을 막기 위해 특별방역대책을 추진한다고 9월 22일 밝혔다.

또 유통 시작 단계인 닭 · 오리 도축장 특별 위생 실태를 점검하는 등 사후관리 강화 및 축산물 안전성 확보에 나섰다.

이번 점검은 보양식품으로 각광받는 닭 · 오리고기를 안전하고 위생적으로 공급하기 위한 것으로, 전남지역 10개 닭 · 오리 도축장을 대상으로 10월 둘째 주까지 4주간 실시된다.

도축장 출입차량의 소독실시 여부 등 AI 차단방역 추진 실태와 위생관리 기준 준수 여부, 위해요소중점관리기준(HACCP) 운용 여부 등을 집중 점검할 예정이다. 미생물 모니터링과 살모넬라균 검사 등 미생물 검사도 함께 실시해 축산물 작업장 오염도를 점차 줄여나갈 계획이다.

점검 결과 가벼운 사항은 현장에서 시정 조치하고, 위반사항은 해당 행정기관을 통해 행정처분한다는 방침이다.

김상현 도 축산위생사업소장은 “올 초 고병원성 AI가 발생했을 때 소속 공무원을 매일 도축장에 파견해 소독 점검과 생체검사 등 위생검사를 강화했다”며 “도축장의 자체 위생관리 담당자를 대상으로 매월 1회 이상 작업장 위생관리 교육을 실시해 유통단계에서 철저한 위생관리 시스템이 구축되도록 최선을 다하겠다”고 말했다.

▶ 뉴스(무안) 김한식 기자 [2015. 09. 22]