

양질의 단백질인 두부가 쉽게 변질이 된다는 것은 유통, 판매과정에서 모든 조건이 불량한 데서 기인된다.

즉 미생물의 오염이 쉽게 일어날 수 있는 여건이 조성되기 때문인데, 이러한 관계로 두부류 제조업에서도 여름철에는 하루 2회씩 생산하여 공급하게 되는 것이 불문율로 되어 있다.

유통, 판매가 좀더 나은 위생처리된 상태에서 지속된다면 보존시간의 연장으로 말미암아 하루 한번 생산으로 충분히 유통, 판매가 가능해 질 수 있을 것이며, 양질의 식품으로서 재평가될 수 있다고 사료된다.

3. 대책 및 전망

어느 식품이건 부정, 불량식품이 있기는 마찬가지이지만, 이 모두 소비자들이 선택을 멀리하던지 아니면 보는 즉시 고발을 한다면 자연스럽게 없어질 요인이나, 그리 쉽지 않은 것도 현실이다.

두부의 경우 89년 6월 15일 부터 포장되지 아니한 제품에 있어서는 두부의 표면에 상호 또는 상표를 표기하여 타사제품과 비교될 수 있게 끔하는 법적조항이 만들어져 소비자들이 구입할시 제조원을 쉽게 알아볼 수 있도록 하였으며, 식문화의 발전과 함께 포장제품의 두부도 점차 늘어가고 있는 실정이다.

물과 함께 포장한 제품이 있는가 하면, 진공 포장기를 이용한 제품도 있으나 이 모두 콜드체인 방식의 유통과 판매가 이루어지는 여건에 의해서 판매처가 한정되어 있고 가격 또한 비싸게 흡인데, 위생처리된 것을 감안한다면 흠이라고 까지 할 수 없다.

가까운 일본의 경우 동네 어귀마다 패스트푸드(Fast-Food) 방식의 두부점이 있어 직접 생산판매함과 동시에 반드시 소비자에게 인도될 때는 포장을 하여준다.

그렇다고 대형생산 공장이 없는 것도 아니며 이러한 곳에서 생산된 제품은 포장을 하여 냉장차량에 의해 운반되며 냉장판매가 이루어지고 있다.

肉加工製品 냉장 유통체계 급선무

—製造日보다 賞和기일 표기 바람직—

金 寅 相

(롯데햄·롯데우유理事)

1. 유통현황

한국에 식육가공품이 선 보인 연대와 경위는 확실치 않으나 신라시대에 「肉典」이라는 관아가 있었다는 사실로 미루어 오래전부터 존재해 왔음을 알 수 있으나 그 양은 양반의 식탁을 위주로 발전되어 대중화 되었을 것이란 점을 쉽게 유추 할 수 있을 것 같다.

일반 소비자들에게 식육가공품이 널리 알려진 것은 6·25동란과 그후 미군부대를 통해 흘러나온 미제의 육가공품 다량유출부터었다고 보아도 과언이 아닐 것이다. 국내생산품의 유통은 1960년대의 어육가공품을 위주로 한 지역판매 내지는 특수납품 제품에 중소기업 활동을 거쳐 1970년대의 전국을 대상으로 한 판매조직의 확장이 대량생산판매의 시발로 보아야 할 것이다.

1980년초에 식육제품으로 참여한 대기업등은 콜드체인 시스템(COLD-CHAIN-SYSTEM)이 동시구축으로 국내의 식육가공품은 근대화된 유통질서를 확립하기에 이르러 한국육가공유통의 새로운 장을 열게 되었다.

국내의 식육가공제품의 생산량은 1988년 약 3만2천톤으로 과거 10년간 10배의 성장을 한 결과를 보였으나 같은 동양의 일본은 약 53만톤으로 17분의 1밖에 되지 않는 적은 양이다. 1인당 연간 소비량 비교에서도 1/5~1/6수준에 불과하다. 식육위주로 식생활을 영위하

는 구미주들의 소비량에 비해서는 1/60밖에 되지 않는 실정이다.

또한 생육소비와 가공식품소비율은 한국은 가공율이 5%선, 일본이 15~20%, 구미국들은 50%로 아직 한국은 가공식품유통보다는 생육유통이 절대적 위치를 차지하고 있는 셈이다.

육가공품 유통방법은 1980년대 이전에는 주문납품 대리점을 경유한 간접판매방법으로서 상온보존이 가능한 레토르트 살균제품(고온고압살균)이 주종이었으나 점차 냉장보존유통을 필요로 하는 식육제품의 비중이 높아짐에 따라 가공업체로부터 소비장소까지 직접 운반 판매되는 디렉트 루트 세일 시스템이 도입되었으며 이와 병행하여 콜드체인시스템의 구축도 아울러 이루어지게 되었다.

2. 원료육 유통실태

국내의 식육가공품의 원료로서는 주로 돈육이 사용되어 지고 있는데 이 원료육의 유통과 품질이 식육가공품의 품질에 큰 비중을 차지하고 있어 이에 대한 실태를 알아 보고자 한다.

식육으로서의 돈육유통은 크게 두 가지로 나누어 볼 수 있는데 첫째, 생육및 중소가공업자가 조달받는 원료육 유통으로 = 양돈가→(도매시장)→중상→(정육점·가공업자)의 방법이며,

둘째, 대기업을 중심으로 이루어 지는 방법으로서 양돈가(공급계약)→(가공업자지정도축장)→식육가공업자의 유통이다. 첫째방법의 경우에는 도축장 및 도매시장의 비위생적 도축·처리 등으로 원료육의 오염과 이로 인한 제품의 품질저하, 특성상실, 저장력의 저하 등 문제점을 유발시켜 식육가공품의 고유의 특성, 색, 풍미 창출의 저해요인이 되었는데 둘째 방법을 채택함으로써 돼지의 사육관리, 도축관리등의 양돈에서 제품까지의 품질관리가 이루어질 수 있다는 점에서 많은 문제점을 개선할 수 있었다.

그러나 아직도 규격돈용 사육관리 및 도축방법은 노력을 더 기울여야 할 것으로 사료된다.

도축의 경우 타살법에서 전기 충격법으로

바뀌었으나 외국에서 시도되는 마취도축에 비하면 혈빈이 많고 육질손상이 많으며 특히 PSE발생이 아직도 많다는 점에서 개선해야 할 과제를 안고 있는 실정이다.

3. 유통 실태

1980년대에 들어서 시작된 식육가공품의 유통은 콜드체인시스템의 구축이 절대 필요함에도 불구하고 유통업계의 영세성으로 인해 자체투자능력의 결여로 가공업체에만 전적으로 의존하거나 가공업체에 의해 주어진 냉장·냉동고도 자체운영수지면용 이유로 영리가 부실한 점 유통과정에서 제품이 변질되더라도 그 원인이야 어디에 있던 가공업체가 전적으로 책임지고 반쯤해주는 관례에 따라 식품위생법상 준수 해야 할 유통업자로서의 상품관리 책임의식결여 상품지식결여로 인한 제반문제야기 등 식육가공 역사가 짧아 유통업과 가공업의 발전 차이에 따른 시행착오를 거듭하고 있다고 보아야 할 것 같다.

4. 개선책

1) 원료육 유통개선

① 부위별·등급별 차등가격제도입

우선 원료육 육질개선면에서 볼 때 국내 사양농가는 중량관리에 치중하여 사육해 왔는데 이는 생육유통위주였다는 현실과 부합하는 것으로 출하시의 돈체중만 높혀 소득만 올리면 되기 때문이다. 선진국에서 실시되고 있는 부위별·등급별 차등가격제도의 도입이 이루어진다면 육질은 개선이 됨으로서 식육가공품의 품질 또한 높아 질 것으로 기대된다.

② 계열화 생산체제 확립

앞서 양돈가와 가공업자와의 공급계약은 현재 가격을 포함한 물량장기계약도 있으나 아직은 물량만을 계약한 경우가 일반적이므로 계획적으로 사육단계에서 부터의 관리가 미흡함으로 완벽한 품질관리가 이루어지기 위해서는 생산원료로부터 제품생산까지의 계열화가 이루어져야 할 것으로 판단된다.

③ 도축장의 현대화 및 위생시설관리

도축장시설의 현대화 및 위생처리를 통한 오염방지는 물론 도축방법의 개선, 예냉시설 보완 및 수송시의 품질저하 방지 등의 노력이 필요하다고 본다.

2) 식육제품의 유통개선책

① 콜드체인 시스템(냉장유통체계)의 조기 정착을 위한 가공업자와 유통업들의 공동노력이 보다 필요하며 유통업자의 영세성 문제 해결을 위한 정부의 적극적 자금 뒷받침도 이루어져야 할 것으로 사료되며

② 식품위생법상의 준수 의무가 가공업자에게만 부과되지 않았음을 유통업자들도 인식하여야 할 것으로 사료되며 또한 이 법의 운용도 그렇게 되어져야만 할 것이다.

③ 식육가공업 기술수준 향상 대기업의 식육가공업 참여로 식육가공품의 기술은 상당히 높아 졌으나 제조장에서의 온도관리·균관리 등에는 보다 세심한 주의를 기울여야 함은 물론 제조단계에서의 품질관리 기술 습득에 노력을 기울여야 할 것이다.

④ 생미기일 도입

제조일자에 집착하는 구매습관에 대해 일본의 경우는 소비자들로 부터 식육가공품을 언제까지 먹어야 하느냐 하는 의문이 제기 되어 도입된 것이 생미기일(식육가공품의 맛을 보증하는 기간)이었다고 하는데 우리나라도 제조일 보다는 생미기일이 도입 정착되어 진다면 더 나아가 법적 권장기간 통상(유효기간이라고 쓰고 있음)에서 가공업자의 자율에 의한 생미기일의 선의적 경쟁 유도로 보다 질 좋은 제품의 개발도 촉진되리라 사료된다.

결국은 제품이 만들어져 소비자에게 소비될 때까지의 모든 과정에 그 책임을 분담하고 있는 원료업자, 제조업자, 유통업자들이 「나는 소비자다」라는 의식속에서 주어진 업무를 충실하게 수행했을 때 만이 슬한 문제점의 근본적 개선이 이루어 지리라 판단된다.

소비자들 低價品

선호가 品質低下

— 생산업체 난립, 덤핑 판매 초래 —

高 光 鎭

(삼화식품 기술개발실)

1. 유통상의 문제점.

다류가 유통되고 있는 큰 맥락을 살펴보면 도매상을 통한 다방 등의 업소로 유통되는 것과 백화점, 슈퍼 등을 통한 소비자 유통으로 크게 나눌 수가 있다. 여기에서 품질저하를 가져올 수 있는 요인이 발생되는데 이것은 도매상을 통한 다방 및 업소로의 유통과정에서 품질저하를 가져올 수 있는 요인이 다분하다는 것이다.

이같은 요인중 우선적으로 꼽히는 것은 업소로 공급되는 다류는 가격이 저렴해야 다방등의 업소에서 이윤이 많이 생기므로 이러한 저급품의 제품이 공급될 수밖에 없다. 또한 다방등을 찾는 소비자가 茶맛이 나쁘다고 불평을 하는 사람이 없다는데 문제도 있지만 공급하는 업자에게 문제가 더 많다고 생각된다. 유통업체측에서 본다면 이들 유통업자들은 국산차를 구매할 때 품질보다는 가격을 먼저 따지기 때문에 제조업자로서 제품을 판매하기 위해서는 가격을 인하할 수밖에 없고 그렇게하기 위해서는 제품의 품질도 인하한만큼 떨어질 수밖에 없는 실정이다.

2. 생산업체의 영세성

또하나의 문제는 다류를 생산하는 업체가 영세한데 있다. 앞에서도 언급했지만 많은 제조업체가 영세한 실정이다.