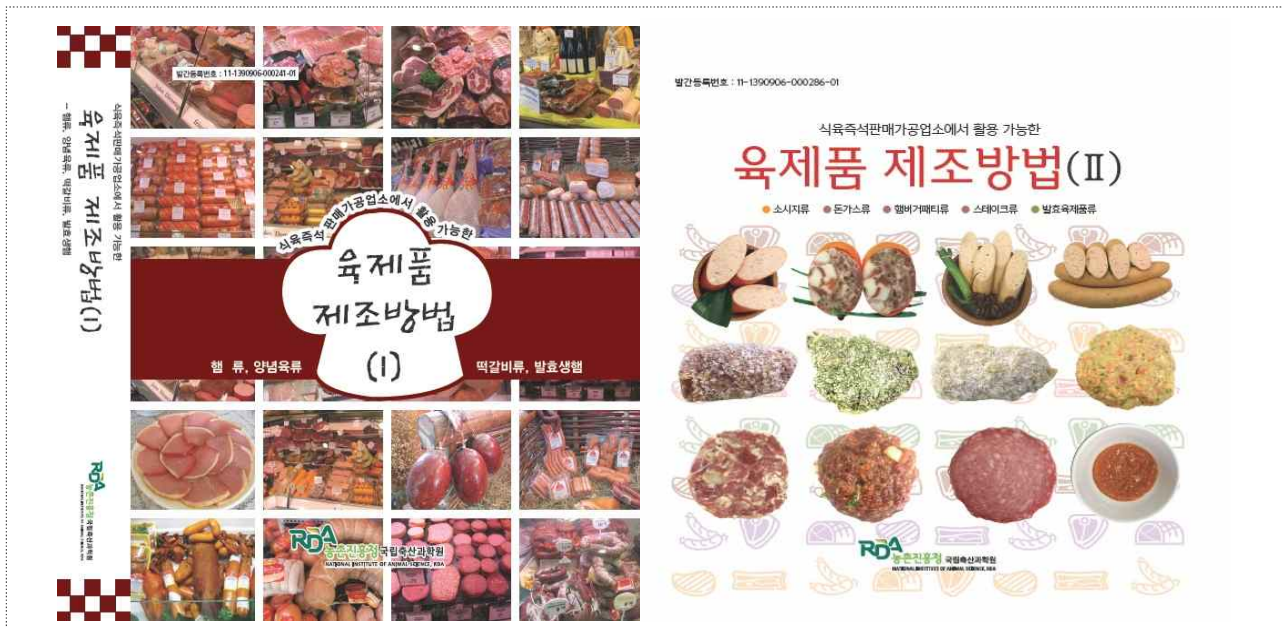




친환경 안전 축산물 생산(17)-축산물 부가가치 및 안전성 향상 기술 개발(60)

식육즉석판매가공업 육성을 위한 육제품 기술 개발 Development of Meat Products for the Revitalization of Meat and Meat Product Selling Business

담당자 : 국립축산과학원 축산물이용과 성필남, 063-238-7352, spn2002@korea.kr

□ 요약

농림축산식품부는 2012년 국내 소·돼지고기 부위별 균형소비를 유도하기 위해 햄, 소시지 등 가공제품을 식육점에서 제조하여 판매할 수 있도록 ‘식육즉석판매가공업’을 신설하고, 2017년까지 1,000개소를 육성하여 전문 인력 양성과 R&D 투자 확대로 관련 산업의 성장잠재력을 확충한다는 육성 방안을 마련하였다. 식육과 즉석에서 제조된 육가공품을 한 자리에서 판매할 수 있을 뿐만 아니라 그 동안 허용되지 않았던 큰 덩어리 육가공품을 분할해서 판매할 수 있도록 하였다. 신선육으로 소비할 수 있는 부위와 가공품으로 판매할 수 있는 부위를 모두 소진할 수 있어 저지방 부위 소비확대와 소상공인 활성화에도 기여할 것으로 평가되고 있다. 이러한 긍정적 효과에 대한 기대와 농림부 정책사업 추진으로 ‘식육즉석판매가공업’ 전환이 급증할 것으로 예상되어 소규모 가공업소에 적합한 육제품 제조법을 가열육제품, 비가열 육제품, 반조리 제품, 발효육제품 등 353종을 개발하여 보급하였다.

□ 연구성과의 핵심은?

식육즉석판매가공업소용 육제품 제조법 353종 개발 및 보급

- 가열육제품(햄, 소시지 및 특수육제품류) 179종 개발
 - 햄류: 안심햄, 본인햄, 일반프레스햄, 혼합프레스햄 등 58종 개발
 - 소시지류: 고급소시지, 혼합소시지, 부산물소시지, 건조소시지 등 67종
 - 특수제품류: 베이컨, 갈비가공품, 족발, 편육, 순대, 장조림 등 54종
- 반조리 및 비가열 육제품 154종 개발
 - 양념육 및 떡갈비류 50종
 - 돈가스, 햄버거패티, 스테이크류, 스테이크, 소스 등 50종
 - 육포류, 재구성육류, 침지육류 등 비가열육제품 54종
- 육제품 제조법 책자(I, II) 발간·배부(1000부) 및 기술 보급

□ 이렇게 활용됩니다

소·돼지고기 저지방 부위 소비확대 및 일자리 창출 효과 유발

소규모 가공장에서 활용할 수 있는 육제품 제조법 보급으로 식육즉석판매가공업 영업장 확대에 기여할 수 있으며, 원료육으로 사용되는 저지방 부위 소비확대를 유도할 수 있다.

- 연간 20,000톤의 육가공품을 추가 판매할 경우
 - 소·돼지고기 저지방 부위의 소비량은 약 17,000톤 증가할 것으로 예상
- 일자리 창출효과
 - 소규모 가공장 1천 개소 신설시 약 3,000명의 고용효과가 유발할 것으로 예상

