

◆ 돼지고기 부위별 수급불균형, 고부가 제품개발로 소비촉진 필요

- 저지방부위 생산량 및 가격 : 180천톤(전체의 30%), 3.5천원/kg(삼겹살 12)
- 국내 돼지고기 가공비율은 매우 낮은 수준
 - 육제품 가공 비율 : 20%이하(돼지고기 생산량 대비)
 - ※ 미국의 경우 육제품 가공율은 80%내외, 유럽 70%, 일본 30%

핵심성과

- 국내환경 및 시장여건에 맞는 제조방법 확립
 - 자연환경 이용, 된장 등 전통장류를 활용한 제조법(저염 3%이하)
- 안동, 남원 발효생햄 공장 준공 및 상품출시
 - 생산규모 : 안동 '꼬레슈토' (1,800개/년), 남원 '지리산생햄' (1,200/년)
 - 판매현황 : 발효생햄 개당 45만원으로 와인바, 호텔, 뷔페 등에 납품

실용화(산업화) 계획

- 규모화, 산업화 유망지역에(남원, 안동) 다양한 품목 제조기술 집중지원
 - 단기숙성 건염햄(로모), 한국전통 양념 첨가 발효소시지류 등
- 신규 산업화 희망지역(산청, 홍천 등 4개소) 지역센터와 협동 육성
 - 원료육 처리기술, 공장신설 및 운영을 위한 시설·장비 활용기술

기대효과

- 돼지고기 저지방 부위 부가가치 향상 및 소비 활성화



자연발효



완제품

〈한국형 발효생햄 제조법 확립〉



곤충방제법



품종별 특성구명

〈품질고급화 기술 개발〉



훈연처리



영주



용인 체험코스화



제조기술 워크숍

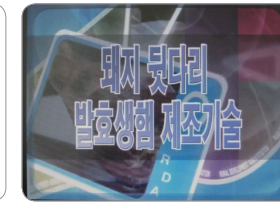


제조 가이드북



요리책자

〈품질고급화 기술 개발〉



동영상 교육자료



언론 홍보



2010발효식품엑스포

〈전시·홍보〉



전시·판매행사

□ 담당자 : 성필남, 031-290-1699, spn2002@korea.kr