

농촌진흥청, 육가공품 제조 현장 찾아 소통

- 1월 24일, 임기순 국립축산과학원장 농가형 발효육 제품 제조 현장 시찰
- 제조시설·제품의 안전관리 기술 개발 필요성 공감, 연구 개발에 반영

농촌진흥청(청장 조재호) 국립축산과학원 임기순 원장은 1월 24일, 국산 발효육 제품 소비 확대에 앞장서고 있는 육가공품 제조업체(전북특별자치도 남원시)를 방문해 현장 의견을 들었다.

이날 방문한 업체는 국립축산과학원이 개발한 ‘돼지고기 저지방 부위 활용 식육가공품 제조 기술’을 전수해 상대적으로 소비가 적은 부위인 돼지 뒷다리를 발효육 제품으로 제조, 판매해 부가가치를 높이고 있다.

현재 온라인상점가, 대형마트, 전문 식당 등에 발효육 제품을 납품하고 있으며, 지속해서 판로를 넓히고 있다.

임 원장은 식육 가공 제조 현장을 둘러보며 농가형 발효육 제품의 소비 확대 방안에 대해 업체 관계자들과 의견을 나눴다.

이 자리에 참석한 업체 관계자는 “식품 위생과 안전에 대한 소비자 관심이 커진 만큼 안전 축산물을 생산하는 제조 시설과 제품 자체의 안전성을 확보할 수 있는 관련 기술 개발이 필요하다.”라고 제안했다.

임 원장은 이에 공감하며 “국립축산과학원은 안전한 육가공품 생산을 위해 천연물과 토종 유산균 등을 활용해 유해균 생장 저해 기술을 개발하고, 현장에 적용해 검증하고 있다.”라며, “발효육 제품 생산 단계별 안전관리 방안을 확립해 농가에서 활용할 수 있도록 힘쓰겠다.”라고 말했다.

아울러 임 원장은 “현장 방문에서 수렴한 다양한 의견을 연구 개발에 적극 반영하고, 한국형 육가공품의 소비가 확대될 수 있도록 지원하겠다.”라고 밝혔다.

붙임. 육가공품 제조 현장 방문 사진

담당 부서	국립축산과학원 축산물이용과	책임자	과 장	송금찬 (063-238-7350)
		담당자	연구사	이은선 (063-238-7376)



붙임

관련 사진

□ 전북특별자치도 남원시 소재 육가공품 제조 현장 방문

