

(4)철저한 생산 이력에 반하고 쫄깃한 고기맛에 두 번 감동

길갈영농조합법인

데스크승인 2015.11.05 김대영 기자 | kimdy@jejunews.com



2002년 설립된 길갈영농조합법인(대표이사 오영익)은 일반적 브랜드의 농장들과는 달리 대규모 단일 농장에서 HACCP 환경에 적합하게 사육된 청정흑돼지를 철저한 사육과 데이터 관리를 하면서 제품과 품질을 인정받고 있다. 길갈영농조합법인은 2007년 국내 최초로 흑돼지 양돈장 해섭(HACCP) 인증을 받았다. 생산 또는 육가공만의 이력 데이터 추적을 벗어나 전 과정의 이력 데이터를 추적하고 확인할 수 있는 시스템을 확립했고, 최신 IT 기술을 활용해 생산 이력 추적시스템도 완성했다. 길갈영농조합법인은 출생과 관리, 도축, 소비자 식탁에 이르기까지 각종 정보를 제공하는 생산이력제를 추진해 식품 안전에 대한 소비자들의 욕구를 만족시키고 있다. 길갈돈육의 특징은 지방이 단단하고, 고기는 쫄깃쫄깃하며 육즙이 풍부해 소비자들에게 만족을 주고 있다. 또 길갈농장이 직접 생산한 돈육을 거래처간의 직거래를 통해 유통과정의 거품을 제거하고 소비자에게 안전하고 위생적인 돈육을 공급하고 있다. 이 같은 노력으로 2004년 국내 최초로 흑돼지 냉장육을 일본에 수출했고, 2013년 국립축산과학원 난축맛돈 사육농장으로 단독 지정됐으며 올해는 현대그린푸드와 공동으로 홍콩 명가 레스토랑에 국내 첫 돼지고기 냉장육을 수출하는 개가를 올렸다. 오영익 대표는 “토종 흑돼지의 유전 자원을 최대한 활용해 육종 개량된 제주 전통 돼지고기 맛을 실현하는데 최선을 다하고 있다”고 말했다.

© 제주신보(<http://www.jejunews.com>) 무단전재 및 재배포금지 | 저작권문의