

국내 유통 닭고기의 중량에 따른 유통 규격별 일반성분 및 육질특성에 관한 연구

채현석*, 유영모, 박범영, 조수현, 김진형, 안중남, 김용근, 이종문, 김영태, 최양일¹
 농촌진흥청 축산기술연구소, ¹충북대학교 축산학과

닭고기는 영양학적인 측면에서 쇠고기나 돼지고기와 비슷하지만 이들 고기에 비해 지방 및 콜레스테롤 함량이 적고, 단백질 함량이 많으며 섭취시 소화가 잘되기 때문에 즉석 식품과 외식 산업에 적합한 장점을 가지고 있다. 우리나라 닭고기의 1인당 연간 소비량은 6.1kg(1997년)으로 선진 외국에 비해 1/3 수준에도 미치지 못하고 있다. 이와 같이 국내에서는 닭고기가 가격이 저렴하고 편이식품 등으로 이용하기 편리함에도 아직까지 타 육류에 비해 소비량이 적은 이유는 여러 가지 있겠지만 국내에서는 유통하고있는 닭고기에 대한 영양학적 성분 조사가 미흡하여 닭고기의 장점을 충분히 홍보하지 않은 것이 주요한 요인인 것으로 사려된다. 본 연구는 닭고기의 중량별 영양적인 특성을 규명하고자 동일 농장에서 일괄 출하된 닭고기를 현재 국내에서 유통되고 있는 규격(5호~16호)으로 분류하여 닭고기의 가슴과 다리육에 대한 일반성분(수분, 지방, 단백질, 회분), 육질특성(전단력, 보수력, 가열감량, 육색), 무기물에 대하여 분석한 결과는 다음과 같았다. 닭고기의 수분함량은 중량이 낮은 5호의 가슴육에서 76.2% 로 약간 높았으나 중량에 따라 큰 차이는 없었다. 지방함량은 5호(도체중 501~599g)가 2.78%을 나타냈고 닭고기의 중량이 증가할수록 점차 감소하는 경향을 보여 15호(도체중 1501~1599g)에서 0.3% 였으나 단백질 함량은 중량이 증가할수록 증가하는 경향을 보였다. 물리적 특성 중 보수력 과 가열감량은 일정한 경향을 보이지 않았으나 전단력의 경우 중량이 적을수록 증가하는 경향을 보였다. 육색의 적색도는 중량등급에 따라 일정한 경향을 보이지 않았지만 황색도는 중량이 클수록 감소하는 경향을 나타냈다. 닭고기 내의 무기물 성분은 Ca는 중량 등급이 증가할수록 감소하는 경향을 보인 반면 P은 반대의 경향을 보였다. K 과 Mg은 중량 등급이 증가할수록 증가하는 경향을 보였으나 Fe은 중량이 낮은 6호의 경우 6.16 ppm 인 반면 15호는 3.50 ppm으로 중량이 증가할수록 감소하는 경향을 보였다.