

국내 유통 닭고기의 중량에 따른 유통 규격별 지방산 및 아미노산조성, 콜라겐 함량에 관한 연구

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

우리나라의 닭고기의 1인당 연간 소비량은 그동안 지속적인 증가로 인하여 1997년에는 6.1kg(1997년)으로 쇠고기 7.9kg과 거의 비슷한 수준에 이르렀다. 또한 선진외국에서 도 닭고기의 소비량은 빠르게 증가하고있는데 이러한 증가 원인으로서는 닭고기는 인체에 필요로 하는 모든 필수 아미노산이 풍부한 양질의 단백질 공급원이고 또한 다른 축산식품에 비하여 지방함량이 낮은 뿐 아니라 불포화지방산의 비율이 높아 좋은 지방산 조성을 갖고 있기 때문이다. 본 연구는 닭고기의 중량별 영양적인 특성을 규명하고자 동일 농장에서 일괄 출하된 닭고기를 현재 국내에서 유통되고 있는 규격(5호~16호)으로 분류하여 닭고기의 가슴육과 다리육에 대한 지방산, 아미노산, 콜라겐 단백질에 대하여 영양적인 특성을 구명하고자 실시하였다. 가슴육의 지방산 조성은 포화지방산 과 불포화지방산의 비율은 닭고기의 도체 중량에 따라 큰 변화는 보이지 않았으나 n6 계열지방산/n3 계열지방산의 비율은 유통 등급이 증가할수록 감소하였으며 특히 15호에서는 6.1까지 저하되어 WHO에서 권유하고있는 5:1에 근접하였다. Ecosapentaenoic acid(EPA)는 5호부터 9호에서는 검출되지 않았으나 10호부터 검출되어 15호의 EPA 함량은 0.43%으로 비교적 높은 수치를 보였다. Docosahexaenoic acid(DHA)는 13호 까지는 미 검출되었으나 14호부터 검출되어 15호의 DHA 함량은 0.94%였다. 아미노산은 닭고기의 맛에 영향을 끼치는 Glutamic acid의 함량은 5호에서 2.94% 였고 15호에서는 3.54%로 닭의 중량이 클수록 함량이 증가하여 맛이 더 좋은 것으로 추측된다. 그 외 Methionine등 여러 가지 아미노산들도 중량이 증가할수록 증가하였으나 콜라겐의 함량은 유통 규격별(5호~16호)로 큰 차이를 보이지 않았다.