

## 육계의 성장단계별 닭고기의 이화학적 특성

채현석\*, 박범영, 조수현, 유영모, 김진형, 안종남, 윤상기, 이종문, 최양일<sup>1</sup>  
 농촌진흥청 축산기술연구소, <sup>1</sup>충북대학교 축산학과

닭고기의 영양학적 가치는 저지방 고단백 식품으로서 인식되어 우리나라에서도 닭고기의 소비량이 적육인 쇠고기와 비슷한 수준에 이르렀다. 현재 농가에서 출하되는 육계는 35~37일령이 대부분을 차지하고 있는데, 도체중은 주로 1,000~1,100g을 유지한 반면, 우리나라민이 오래 전부터 즐겨먹던 삼계탕의 경우는 도체중이 500~600g의 작은 닭고기를 이용하여 왔다. 우리나라 국민은 큰 닭보다는 작은 닭을 선호하는 경향이 있기 때문에, 본 연구에서는 육계의 일령별(22, 24, 27, 30, 33일)로 닭고기의 이화학적 특성을 살펴보았다. 닭고기의 가슴육의 수분함량은 22일령이 75.73%로 가장 높은 반면 33일령이 74.82% 가장 낮은 함량을 나타내었다. 그러나 지방함량은 그와는 반대로 닭고기의 사육일수가 길어 지면서 22일령에 비해 33일령이 2.1배 증가하였다. 단백질 및 회분의 함량도 지방과 유사한 경향을 나타내었다. 다리육에 대한 일반성분도 가슴육과 비슷한 경향을 나타내었다. 아미노산 중 aspartic acid의 함량은 22일령의 닭고기의 가슴육에서 2.12%를 차지하였고, 33일령에서는 2.25%를 나타내어 사육일수가 증가할수록 높아지는 경향을 나타내었으나, 맛과 관련이 있다는 Glutamic acid는 3.39~3.55%으로 33일령 까지는 큰 변화가 없었다. Lysine의 함량은 가슴 및 다리육에서 사육일수의 증가에 따라 상승하는 경향을 보였다. 무기물 중 Ca, P의 함량은 가슴 및 다리육에서 일정한 경향을 나타내지 않았다. Na 함량은 가슴 및 다리육에서 각각 345~482ppm, 471~788ppm으로 사육일수가 증가할수록 감소하는 경향을 나타내었으며, Fe의 함량은 가슴 및 다리육에서 각각 3.85~4.63ppm 및 7.32~7.88ppm을 나타냈으나 사육일수에 따른 차이는 일정한 경향을 나타내지 않았다.