

# 주요국의 닭고기 등급제 동향과 국내 추진전략

축산기술연구소 축산물이용과  
안종남 박사



## I. 서론

우리나라의 2000년도 1인당 연간 닭고기 소비량은 6.9 kg으로 미국의 42.7 kg, 일본의 12.7 kg, 태국의 12.2 kg보다는 적지만 매년 3.9 %의 증가율을 보이고 있다. 이러한 증가원인은 다른 축산식품에 비하여 필수아미노산이 풍부하고 지방함량은 낮으면서 불포화지방산 비율이 높기 때문에 성인병과 관련하여 선호도가 증가하고 있으며, 또한 다양한 요리의 개발과 가격이 저렴하기 때문으로 알려져 있다. 이와 같이 닭고기의 소비량이 증가함에 따라 통일된 거래규격과 등급에 의한 차등가격제로 생산자와 소비자를 보호할 수 있는 닭고기의 거래규격기준 확립이 절실히 요구되고 있다.

그러나 우리나라의 닭고기 유통체계는 주로 계열주체나 상인그룹에 의하여 거래되는데, 생계의 구매는 중량기준으로 거래하나 소비자에게 판매할 때에는 마리 또는 중량 기준으로 거래하는 체제이기 때문에 생산과 소비가 왜곡될 가능성이 많다 하겠다. 이러한 유통체계는 과거와는 달리 닭고기의 주요 소비 주체가 청소년이나 신세대 젊은 층의 비율이 많고 이들은 패스트푸드를 선호할 뿐 아니라, 닭고기의 선호부위도 다리살보다는 미용이나 체중조절 등을 고려하여 가슴살을 선호하는 경향이고, 또한 닭고기의 구입형태도 통닭보다는 부분육 구입이 점차 증가하고 있기 때문에 이에 대한 대응이 필요하다.

이렇게 변화된 소비성향과는 달리 우리나라의 닭고기 생산 및 이용은 아직도 국제유통규격과는 달리 소형 닭고기 위주의 생산과 통닭 삼계용 등 단순한 이용형태이기 때문에 주요 수출경쟁국에 비하여 경쟁력이 낮다고 하겠다. 이와 같은 상황에서 국내 닭고기 산업을 보호하고 수출경쟁력을 향상시키기 위해서는 관행에 의한 생산 및 소비체계를 탈피하고, 국제유통규격 기준에 적합한 고품질 닭고기를 생산할 수 있는 닭고기 등급제 확립이 필요하다 하겠다.

선진 외국의 경우 닭고기 등급제 제정과정을 보면 미국은 1946년 농업마케팅법(AMA)에 의하여 제정되어 지금까지 5회에 걸쳐 기준을 부분적으로 개정하였으며, 일본(농림성)도 1992년까지 5차례에 걸쳐 닭고기의 품질표준을 개정하였고, EC(유럽연합) 9개 국도 동일한 닭고기 품질등급제를 적용하고 있다.

본 심포지움에서는 각국의 닭고기 품질규격과 닭고기 요인별 품질등급을 비교하고, 국내 닭고기 품질등급(안) 제정을 위하여 국내에서 유통되고 있는 닭고기의 중량별 품질요인을 조사한 결과를 소개하고자 한다.

## II. 각국의 닭고기 품질규격 비교

### 1. 미국

#### < 닭고기 도체 및 부분육의 품질요소 및 품질규격 >

아래 요소들은 각각의 신선 도체나 부분육의 품질을 결정할 때에 반드시 고려되어야 할 요소이다.

#### (1) 형태

닭고기의 구조나 모양은 분할이나 육량에 영향을 미칠 수 있는 반면 어떤 결점은 외관의 가치를 떨어뜨리기도 한다. 가슴이 움푹 들어가거나 휘어지는 것, 우툴두툴하거나 V자 모양인 것, 등이 휘거나 굽은 것, 날개나 다리가 기형이거나 몸 전체가 명확하게 썩기 모양인 것들은 결점으로 간주한다.

#### (2) 비육도

다리살, 넓적다리, 가슴은 육의 대부분을 차지하는데, 이러한 부위는 등살의 생산량과도 높은 상관성이 있다. 암컷은 등살이 더 많고, 가슴과 넓적다리 그리고 다리살 형태가 더 둥글다. 비육도가 좋은 도계는 통통하고 둥근 모양이나, 결점이 있는 도계는 가슴이 V자나 오목하고 미부 쪽으로 갈수록 뾰족해지고 다리살과 넓적다리, 등과 미부의 살이 불충분한 것이다.

#### (3) 지방 분포도

닭고기의 지방은 전적으로 피하지방의 발달정도로 판단되며, 부분육에도 적용된다. 우수한 품질의 닭고기는 다리살과 넓적다리 부분에 충분한 지방을 가지고 있어서 근육을 보기가 힘들다. 산란을 멈춘 가금류는 복부에 과도한 지방을 갖고 있는 경향이 있다. 일반적으로 어린 닭들은 성숙한 닭보다 가슴의 것이 뾰족한 곳과 다리살 및 넓적다리 부분에 피하지방이 적다.

#### (4) 깃 털

털갈이가 끝난 후 도계하면 깃털 문제를 줄일 수 있어 오리는 다른 가금류에 비하여 제한된 기간에 도계가 이루어진다. 깃털은 품질 표시가 지정되기 전에 보통의 작업속도에서 등급사가 보았을 때 남아 있는 잔털이 없어야 한다. 하지만 도체가 보통 깨끗한 외관을(특히 가슴과 다리) 지니고 있고 도체에 더욱 주의 깊은 검사가 행해지는 동안 간혹 빠져나온 것이 보일지라도 정도를 넘지 않으면 깃털이 없는 것으로 간주한다.

#### (5) 노출된 살, 베이거나 찢긴 상처, 부러진 뼈

노출된 살은 베이거나 찢어짐, 유실된 살갓, 혹은 부러지거나 탈구된 뼈로 인해 생길 수 있다. 이는 닭고기나 부분육의 가치를 떨어뜨리고, 조리하는 도중 살을 마르게 하여 품질을 떨어뜨린다. 이러한 결점의 수나 정도의 허용은 그 위치에 따라 다르다. 대부분의 닭고기는 공기의 노출을 줄이는 포장재로 포장하지만 곧 피부는 말라 변색된다.

건조가 일어나면 변색 부위의 크기는 커지는데 변색은 경미한 것, 약간 어두워진 것, 보통으로 분류한다. 경미한 변색은 일반적으로 핑크색이고 외관의 가치를 떨어뜨리지는 않는데, 약간 어두워진 변색은 일반적으로 붉은 색이고 보통 피부나 살 표면에서 일어난다. 어두워진 변색은 일반적으로 짙은 붉은

색, 푸르스름한 색 부위, 혹은 살코기에 멍이 든 부위를 말한다.

멍이 든 살은 혈액의 응고가 없는 한도 내에서만 허용된다. 피부나 근육 표면의 작은 응혈은 도려낼 수 있지만, 자국은 품질을 결정할 때 고려한다. 진한 푸른색이나 녹색의 멍은 등급을 매기기 전에 제거하여야 한다. 노란 피부는 유전적으로 carotenoid 색소가 상피층에 축적될 때 생긴다. 이 노란 표피색은 흔히 사료의 잔토필에 의하여 생성되는데, 저온(51~52 °C)으로 탕침할 때에는 더욱 노랗게 된다.

패스트푸드 시장에서 소비자들은 반죽/빵가루로 튀겨진 식품을 더 선호하고 또한 더 연한 표피색의 닭고기를 선호하므로 닭고기 제조사에서는 닭고기를 더 높은 온도로(55.5~57.7 °C) 탕침 제거한다.

**(6) 냉동에 의한 결점**

저장할 때 닭고기의 표피 혹은 표피가 없는 표면의 변색이나 탈수는 흔히 "냉동상"이라고 불린다. 이러한 결점은 상태가 심각하든 심각하지 않든 닭고기의 품질을 저하시킨다. 저속냉동은 육 조직 외부에 얼음층을 형성하여 육 내부 조직의 얼음입자를 크게 하기 때문에 저속냉동을 하면 육 조직내 결빙을 세포 외부의 얼음 형성을 조장하여 세포 밖으로 수분이 빠져 나와 조직이 얼지 못하고 조직이 탈수와 수축을 일으키게 한다.

또한 세포를 파괴시킬 수 있는 큰 얼음 결정체가 형성되어 세포벽을 파괴하여 조직을 느슨하게 하고 육즙이 흘러나오는 구조를 가진 식육이 나오게 된다. 이러한 것은 닭고기의 유통기한을 단축시키는 원인이 될 수 있다. 냉동을 완만하게 하는 것도 닭고기의 육색에 영향을 끼친다. 골수물질이 뼈 구조와 근접한 육 속에서 풀어져 뼈의 색이 어두워지는 것이다.

닭고기를 -12 °C 이상의 온도에서 저장하면 바깥쪽부터 녹기 시작하는데, 이때 삼투압 작용으로 투명한 색, 핑크색 혹은 붉은 색의 얼음 층이 생긴다. 중간쯤에 놓여진 개체는 주위에 찬 공기가 순환되지 못하므로 얼지 않는다.

표1. 미국의 닭고기 품질등급(1998. 4월 29일 규정)

요 인	A품질			B품질		C품질	
형태(건실도)	정상			약간 정상		비정상	
가슴뼈	약간 곡선 또는 패임			약간 패였고 구부러짐		많이 구부러짐	
등	약간 구부러진 것을 제외하고는 정상			약간 구부러짐		많이 구부러짐	
다리와 날개	정상			약간 기형		기형	
비육도	길고 깊은 완만한 가슴에 살이 있음			약간 살이 있음		살이 많지 않음	
지방분포	지방이 잘 덮여 있음			피부를 통해 근육이 보이지 않을 정도로 지방이 있음		전신에 지방이 부족함	
깃의 제거(깃의 길이)	빠져 나온 깃이나 털이 없음 (1.27 cm 이하의 깃) 도체(4개) 부분(2개)			드문드문 빠져 나온 깃이나 털이 약간 있음(1.27cm 이하) 도체(6개) 부분(3개)		드문드문 빠져 나온 깃이나 털이 약간 있음(1.27cm 이하). 도체(8개) 부분(4개)	
노출된 살 <sup>1</sup> (도체무게)	도체		다른 부위 <sup>2</sup>	도체	부분	제한 없음	
	가슴,다리	그외					
	최소 없음	최대 0.9kg		0.6cm	2.54cm		2.54cm
	0.9kg 이상	2.7kg		0.6cm	3.8cm		3.81cm
2.7kg 이상	7.2kg	1.27cm	5.1cm	5.1cm	도체에 살이 1/3 이하 노출	부분육에 살이 1/3 이하 노출	
7.2kg 이상	없음	1.27cm	7.6cm	7.6cm			

양계산물의 규격화와 유통구조 개선방안

변색 <sup>3</sup> (도체무게)	가벼운 명		보통의 명 <sup>4)</sup>		도체(가벼운·보통의 명)		식품에 부적합하지 않다면 제한 없음
	가슴,다리	기타	무릎	기타	가슴, 다리	기타	
최소 없음	최대 0.9kg	1.9cm	3.2cm	0.64cm	1.6cm	3.18cm	5.72cm
0.9kg 이상	2.7kg	2.54cm	5.08cm	1.27cm	2.54cm	5.08cm	7.62cm
2.7kg 이상	7.2kg	3.81cm	6.35cm	1.91cm	3.18cm	6.35cm	10.16cm
7.2kg 이상	없음	5.08cm	7.62cm	2.54cm	3.81cm	7.62cm	12.7cm
탈 구 (부러진 뼈)	(도체)한 곳, (부분) 대퇴구 한 곳			(도체) 부러진 뼈는 없고, 탈구 두곳, 탈구한 곳과 튀어나지 않는 부러진 뼈 한곳			제한 없음
없는 부분	날개 끝과 꼬리			날개 끝, 2번째 날개 관절과 꼬리			날개 끝과 날개, 꼬리, 장골 전방 등뼈 등
동결 결점	· 등과 다리가 약간 검어짐 · 전체적으로 밝은 외관 · 탈수로 드문드문 얼은 자국 · 드문드문하게 작은 부분에 투명 핑크 붉은 빛으로 얼음이 있을 때			· 밝기가 부족할 수 있음 · 건조로 인한 약간의 얼은 부분이 있을 수 있음 · 어느 정도 투명 핑크 빛, 붉은 색 얼음층 보임			많은 건조 자국과 얼은 자국

- 1) 베이거나 찢긴 상처의 전체 길이가 허용치를 넘지 않으면 넓어지거나 명확히 노출되지 않는 이상의 도체나 부위에 베거나 찢긴 상처가 있을 수 있다.
  - 2) 피부의 75%가 남은 부위와 붙어서 연결되어 있고, 남아 있는 피부(껍질)가 외부로 균등하게 덮고 있어 외관의 가치를 떨어뜨리지 않는다면 껍질을 손질하는 것은 허용된다.
  - 3) 근육이 상처로 인하여 변색할 때에는 응혈이 없어야 하며, 허용된 변색의 총합이 1/2을 넘어서는 안된다.
  - 4) 살이 상처 때문에 어두워진 변색이나 다른 변색일 때 응혈은 없어야 하며, 정강이 뼈 근처를 제외한 가슴과 다리육 '외' 부분이 제한된다.
- \* 가금의 최종등급이나 품질은 각각의 검사항목 중 가장 낮은 등급으로 결정  
\* 출처 : 미국 USDA, AMS 자료 - United Standards Classes Standards and Grades for Poultry

2. 일본

(1) 닭고기의 품질등급 개정

'92년 5차 개정을 통해 육계의 소매규격을 수입품의 품질표시와 냉동품의 규격을 설정했고, 부분육 종류를 30에서 28종류로 축소하였으며, 냉장육의 품질등급을 특선품과 표준품으로 구분시켰다. 육계 및 비육계 거래규격의 품질표준등급은 A·B급 둘로 구분하여 이전(3단계)보다 품질을 고급화시켰다.

(2) 일본의 육계 및 비육계 품질 표준

육계의 거래규격은 생산자, 수입상, 도·소매업자 모두의 공정한 거래와 판매, 식육품질의 향상과 경제적 이익을 보장하기 위해 유통단계에서 닭고기의 종류, 명칭, 중량구분 및 품질표준을 정하였다.

표2. 일본의 육계 및 비육계의 품질 표준(1992년 3월 10일 규정)

구분	A급	B급
형태	정상	거의 정상
살이 찢 상태	양호	거의 양호(약간 나쁨)
지방이 붙은 상태	전체에 고루 붙어있다	약간 좋지 않은 곳이 있다.
신선도	피부색이 좋고 광택이 나며 살이 느슨하지 않고 죄어진 것	
진털·깃털	없음	거의 없음
외상 등	골절, 탈골, 외상, 변색, 가슴의 물혹 자국이 없을 것.	
이물질 부착	없음	
냄새(이취)	없음	

\* 출처: 일본 농림성 축산국 자료(식계규격)

주요국의 닭고기 등급제 동향과 국내 추진전략

### 3. EC(유럽연합)

#### (1) 닭고기 도체와 부분육의 최소 기준

- ① 손상되지 않은 채로 제출하여 평가한다.
- ② 깨끗해야 하며 눈에 보이는 이물질, 먼지나 피가 없어야 한다.
- ③ 다른 냄새가 나지 않아야 한다.
- ④ 작거나 심하지 않은 것을 빼고 핏자국이 없어야 한다.
- ⑤ 부러진 뼈가 빠져 나온 것이 있어선 안 된다.
- ⑥ 심하게 멍든 부분이 없어야 한다.

#### (2) A등급

- ① 좋은 형태를 지니고 있어야 한다. 살은 통통해야 한다. 가슴육은 넓고 길며 살이 많아 잘 발달되어 있어야 하며 다리육도 살이 많아야 한다.
- ② 병아리나 어린 오리 또는 칠면조의 경우 가슴과 등, 넓적다리에 얇은 지방층이 골고루 있어야 한다. 수탉이나 암탉, 오리와 어린 거위의 경우에는 더 두꺼운 지방층이 허용된다. 거위의 경우에는 적당히 두꺼운 지방층이 도체 전체에 골고루 있을 수 있다.
- ③ 약간의 작은 것이나 모근 그리고 잔모가 가슴, 다리, 둔부, 무릎관절 부위와 날개 끝에 남아 있을 수 있다.
- ④ 약간의 상처나 멍, 변색은 크기가 작고 심하지 않다면 허용되지만 가슴이나 다리는 안 된다. 날개 끝의 존재 유무는 관계없다. 약간 붉어진 것은 날개 끝과 소낭의 경우에 허용된다.

※ 출처 : 영국(UK) MAFF 자료

- Enforcement Guide to EC Poultrymeat Marketing Standards Regulations

### 4. 한 국

#### (1) 닭고기 품질등급 설정

'85년 대한양계협회와 한국가금학회, 축산업협동조합중앙회가 중심이 되어 '계란과 육계의 유통규격 조사 연구'를 통하여 닭고기의 품질등급을 생계와 도체의 품질등급을 3단계(특상, 상, 중)로 설정하여 농림부에 건의한바 있으며 그 후 1994년 한국식품개발연구원이 주관이 되어 '통닭과 부위별 부분육의 규격화에 관한 연구'를 통해 닭고기의 품질등급을 설정하여 KS규격으로 고시하기에 이르렀고, '99년에 1차 개정을 통해 닭고기의 부분육 부분을 보완해서 재 고시하였다.

#### (2) 닭고기의 KS품질규격

KS품질규격의 특징은 이화학적·미생물학적 품질지표의 도출을 위하여 휘발성염기태질소(VBN) 및 표면미생물 수 등을 적용하였고, 형태학적 품질지표의 도출을 위해 통닭의 형태, 비육도, 지방분포, 탈모상태, 뼈의 손상, 동결소, 상처로 인한 근육의 노출정도, 변색정도, 도체처리 정도 및 성상에 의해 품질이 결정되도록 하였다.

양계산물의 규격화와 유통구조 개선방안

표3. KS규격(1999년)

항 목		1 등급		2 등급		
겉모양	형 태	도체의 전체적인 형태 및 근육에 이상이 없어야 하며, 가슴뼈와 등뼈가 경미하게 휘어진 결점은 허용한다.		근육의 분포나 도체의 겉모양을 크게 손상시키지 않는 범위에서 휘거나 구부러진 가슴, 구부러진 등뼈, 다리나 날개의 다소의 형태적 이상은 허용한다.		
	비 육 도	충분한 육질을 지니며, 특히 흉부가 적당히 길며 깊고, 가슴뼈의 윗부분부터 전 길이를 통하여 충분한 육질로 덮인 등근 형태의 가슴을 가져야 한다.		적당한 비육도를 가지고 있으며 가슴이 빈약해 보이지 않을 정도의 근육이 가슴뼈의 윗 부분부터 전 길이를 통해 존재해야 한다.		
	지방분포	지방이 표피 아래 충분히 고루 분포되어 있어야 한다.		가슴과 다리살이 표피를 통해 드러나지 않을 정도의 적당한 지방층을 지녀야 한다.		
	탈모상태	소량의 비듬출 잔모는 허용한다.				
	뼈 손 상	부러진 뼈는 없어야 하며 1개의 탈골된 뼈는 허용한다.		2개의 탈골된 뼈 또는 1개의 탈골된 뼈와 1개의 부러지되 돌출되지 않는 뼈는 허용한다.		
	동 결 소	지름 0.5cm 이하의 반점은 허용한다.		약간의 반점은 허용하되, 각 반점이 1.5cm를 초과하지 않아야 한다.		
	상처로 인한 근육의 노출정도 <sup>1</sup>	가슴과 다리	기타 부위	가슴과 다리	기타 부위	
	도체 중량 0.7kg 미만 0.7kg 이상	없어야 한다 없어야 한다	1.9cm 3.8cm	1.9cm 3.8cm	3.8cm 7.6cm	
	변 색 <sup>2</sup>	가슴과 다리	기타 부위	가슴과 다리	기타 부위	
	도체 중량 0.7kg 미만 0.7kg 이상	1.3cm 2.5cm	2.5cm 5.1cm	2.5cm 5.1cm	5.1cm 7.6cm	
다만, 용혈(출혈성 타박상)은 없어야 한다.						
도체처리 정도	머리와 발이 제거되고 허파나 식도, 기도 등의 내장과 생식기가 완전히 제거되어야 하며 위 내용물이나 변, 혈액에 의해 오염되지 않았어야 한다.					
성 상	끈적끈적한 점액질의 물질이 존재하지 않아야 하며 부패취 등의 이취가 나지 않아야 한다.					
휘발성염기태 질소(mg%)	17.0 이하					
표면 미생물수(CFU/cm <sup>2</sup> )	10 <sup>4</sup> 이하					

- 1) 상처 등으로 인해 노출된 근육의 총 면적이 표시된 지름의 원면적에 해당하는 넓이를 초과해서는 안 된다  
 2) 멍 등으로 인한 변색부위의 총 면적이 표시된 지름의 원면적에 해당하는 넓이를 초과해서는 안 된다

표4. 대한양계협회(안) (1985년)

구 분	특 등급	상 등급	중 등급
외 관	날개, 몸통, 가슴 및 다리가 굽지 않을 것	날개, 몸통, 가슴 및 다리가 굽지 않았으나 가슴뼈가 약간 굽은 것	척추뼈가 굽은 것
착 육 상	가슴과 넓적다리에 고기 부착이 잘된 것	가슴과 넓적다리에 고기가 중정도 부착된 것	가슴과 넓적다리에 고기의 부착이 적음
지방침착	몸 전체에 고루 침착 됨	몸 일부에 침착됨	지방 침착이 불량함
송 곱 털	전혀 없음	약간 있음	많이 있음
신 선 도	피부색 양호·광택, 고기의 탄력성	피부색 양호·광택, 고기의 탄력성	피부색 불량·무광택, 탄력성 없음
외 상	피부에 상처가 없다.	피부에 상처가 약간 있다	피부에 상처가 크게 있다
이물부착	없 음	없 음	없 음
냄 새	없 음	없 음	없 음

### Ⅲ. 각국의 닭고기 품질등급 비교

#### 1. A등급 기준 비교

##### (1) 형태

미 국	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 형태 : 정상</li> <li>- 가슴뼈 : 약간 휘거나 움푹 들어간 것</li> <li>- 등 : 약간 흰 것</li> <li>- 다리와 날개 : 정상</li> <li>※ 도체나 부분육은 외관적 가치가 떨어지지 않아야 되고, 근육의 평균분포에 영향을 줄만한 기형이 아니어야 한다. 약간 휘거나 움푹 들어간 가슴뼈나 약간 흰 등뼈 같은 경미한 기형은 있을 수 있다.</li> </ul>
일 본	정상
유 럽	좋은 형태를 지니고 있어야 한다.
한 국	도체의 전체적인 형태 및 근육에 이상이 없어야 하며, 가슴뼈와 등뼈가 경미하게 휘어진 결점은 허용한다.

##### (2) 비육도

미 국	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 도체는 그 종류와 부위별로 살이 잘 발육되어야 한다.</li> <li>- 가슴육은 적당히 길고 깊어야 하고, 살집이 충분하여 완전한 길이의 가슴뼈까지 잘 연장되어 등근 외관을 지녀야 한다.</li> <li>- 다리육은 잘 발육되어 있어 무릎과 엉덩이 관절부분이 적당히 두껍고 넓어야 하며, 아래쪽으로는 무릎부터 위쪽으로는 엉덩이 관절 부위까지 이어진 살이 통통하게 썸 있어야 한다.</li> <li>- 다리육은 잘 발육되어 있으며 무릎관절 쪽이 적당히 두껍고 넓어야 하고 무릎까지 이어진 살이 통통하게 썸 있어야 한다.</li> <li>- 넓적다리 육은 적당히 발육이 잘 되어야 한다.</li> <li>- 날개육은 적당히 발육이 잘 되어야 한다.</li> </ul>
일 본	양 호
유 럽	살은 통통해야 한다. 가슴육이 넓고 길며 근육이 잘 발달되어 있어야 하며 다리육도 살이 많아야 한다.
한 국	충분한 육질을 지니며, 특히 흉부가 적당히 길며 깊고, 가슴뼈의 윗부분부터 전 길이를 통하여 충분한 육질로 덮인 등근 형태의 가슴을 가져야 한다.

##### (3) 지방침착

미 국	도체나 각 부위는 종류별로 잘 발달된 지방층이 있으나 깃털이 많은 쪽 피하 부분의 지방량이 두드러지게 된다.
일 본	전체에 고루 붙어있다
유 럽	병아리나 어린 오리 또는 오리새끼나 칠면조의 경우에 가슴, 등과 넓적다리에 얇은 지방층이 골고루 있어야 한다. 수탉이나 암탉, 오리와 어린 거위의 경우에는 더 두꺼운 지방층이 허용된다. 거위의 경우에는 적당히 두꺼운 지방층이 도체 전체에 골고루 있을 수 있다.
한 국	지방이 표피 아래 충분히 고루 분포되어 있어야 한다.



양계산물의 규격화와 유통구조 개선방안

(4) 잔털, 깃털

미 국	각 도체부위는 깨끗한 외관을 지니고 있어야 하는데, 특히 가슴이나 다리육의 경우 깃털이나 잔모가 남아 있어서는 안 된다. A등급의 도체나 부위는 모근이 아래 제시된 허용치를 넘지 않아야 된다. - 허용기준: 길이 1.27cm 이하, 4개
일 본	없 음
유 럽	약간의 잔모나 모근이 가슴, 다리, 둔부, 발 관절과 날개 끝에 있을 수도 있다. 요리용 닭과 오리, 칠면조, 거위의 경우에는 다른 부위에도 제한적으로 허용된다.
한 국	소량의 비돌출 잔모는 허용한다.

(5) 신선도

미 국	-
일 본	피부색이 좋고 광택이 나며 살이 느슨하지 않고 탄력적인 것
유 럽	-
한 국	-

(6) 외 상

미 국	자르거나 찢기, 혹은 껍질의 유실로 인해 노출된 살에 대한 것이다. - 도체는 자르기, 찢기 혹은 껍질의 유실로 인해 살이 노출될 수 있는데 노출된 살의 총 범위가 다음 표에 제시된 직경을 가진 원의 범위를 넘지 않아야 한다.			
	도체의 무게		허용된 총 범위의 최대치	
	최 소	최 대	가슴육과 다리육	그 외의 부위
	없음 -----	0.9kg초과----	0.6cm-----	2.54cm
	0.9kg초과----	2.7kg초과----	0.6cm-----	3.81cm
2.7kg초과----	7.2kg초과----	1.3cm-----	5.08cm	
7.2kg초과----	없음-----	1.3cm-----	7.6cm	
일 본	외상, 가슴의 물혹 자국이 없을 것.			
유 럽	-			
한 국	상처로 인한 근육의 노출정도* 도체 중량	가슴과 다리		기타 부위
	0.7kg 미만	없어야 한다		1.9cm
	0.7kg 이상	없어야 한다		3.8cm
* 상처 등으로 인해 노출된 근육의 총 면적이 표시된 지름의 해당 넓이어야 된다.				

(7) 변 색

미 국	○ 가금류의 껍질과 살 그리고, 껍질이 없는 가금류의 살의 변색에 관한 것으로 규정 7 CFR § 70.1.에 나온 대로 정의된다. ① 변색된 것이 식품 외관의 가치를 떨어뜨리지 않는다면, 도체나 도체에서 나온 부위, 또는 큰 도체 부위의 가벼운 변색은 있을 수 있다. ② 변색된 부분의 총 범위가 다음 표에 지시된 직경을 가진 원의 범위를 넘지 않는다면 도체에는 변색으로 인해 약간 어두운 부분이 있을 수 있다. 불충분한 방혈로 인해 깃의 소량이 약간 붉어질 수 있는데 이러한 것들은 허용되지 않는다.
-----	---

양계산물의 규격화와 유통구조 개선방안

	도체의 무게		허용된 총 범위의 최대치	
	최 소	최 대	가슴육과 다리육	그 외
미 국	없음	0.9kg 초과	1.90cm	3.18cm
	0.9kg 초과	2.7kg 초과	2.54cm	5.08cm
	2.7kg 초과	7.2kg 초과	3.81cm	6.35cm
	7.2kg 초과	없음	5.08cm	7.62cm
	(3) 총 범위가 다음 표에 제시된 직경을 가진 원의 범위를 넘지 않을 경우			
	도체의 무게		허용된 총 범위의 최대치	
	최 소	최 대	다리육의 관절부위	그 외
미 국	없음	0.9kg 초과	0.64cm	1.60cm
	0.9kg 초과	2.7kg 초과	1.27cm	2.54cm
	2.7kg 초과	7.2kg 초과	1.91cm	3.18cm
	7.2kg 초과	없음	2.54cm	3.81cm
	일 본	변색 자국이 없을 것.		
유 럽	크기가 작고 심하지 않다면 약간의 상처나 멍, 변색이 허용되지만 가슴이나 다리에 있어서는 안된다. 날개 끝은 유실 유무에 관계없다. 약간 적색을 띄는 것은 날개 끝과 모양의 경우에 허용된다.			
한 국	변 색*			
	도체 중량		가슴과 다리	기타 부위
	0.7kg 미만		1.3cm	2.5cm
	0.7kg 이상		2.5cm	5.1cm
* 멍 등으로 인한 변색부위의 총 면적이 표시된 지름의 해당하는 넓이를 초과해서는 안된다				

(8) 뼈의 상태

미 국	탈구되거나 부러진 뼈, 유실된 부분 (1) 부위에 부러진 뼈가 없어야 한다. 등 부분이 포함된 넓적다리, 다리나 다리의 4등분 육이 엉덩이 관절에서 대퇴골이 탈구된 것을 제외하고는 부위에 탈구된 뼈가 없어야 한다. 도체는 부러진 뼈가 없어야 하며 하나 이상의 탈구된 뼈가 있으면 안 된다. (2) 날개 끝은 관절에서 제거되어야 하며, 오리나 거위의 경우에는 날개의 두 번째 관절을 지난 부위가 제거되어야 하며 양 날개의 관절에서 제거되어야 한다. 꼬리는 시작되는 부분부터 제거되어야 한다. (3) 가슴뼈에서 떨어져 나간 연골은 탈구되거나 부러진 뼈로 보지 않는다.
일 본	골절, 탈골이 없을 것.
유 럽	골절된 부분이 빠져 나온 것이 있어선 안 된다
한 국	골절이 없어야 하며 1개의 탈골은 허용한다.

(9) 이물질 부착

미 국	-
일 본	없음
유 럽	깨끗해야 하며 눈에 보이는 이물질, 먼지나 혈흔이 없어야 한다
한 국	머리와 발이 제거되고 허파나 식도, 기도 등의 내장과 생식기가 완전히 제거되어야 하며, 위 내용물이나 분변, 혈액에 의해 오염되지 않아야 한다. 그리고 끈적끈적한 점액 물질이 존재하지 않아야 한다.

(10) 냄새

미 국	-
일 본	없음
유 럽	다른 냄새가 나지 않아야 한다
한 국	부패취 등의 이취가 나지 않아야 한다.

(11) 동결소

미 국	<p>○ 포장된 소비자용 가금류, 부위, 혹은 지정된 가금류 식품, 도체, 부위, 혹은 지정된 가금류 식품에 대하여 실제로는 냉동이나 저장하는 동안 취급문제로 인해 가치가 떨어지는 일이 없어야 한다. 저장방법(개체별 또는 혼합)에 관계없이 다음 결점들은 도체나 부분육의 가치를 떨어뜨리지 않는다면 허용된다.</p> <p>① 냉동 도체나 부분육이 일반적으로 밝은 빛을 지니고 있을 때, 등과 다리육이 약간 어두워진 경우</p> <p>② 표피내층의 건조로 얼은 자국이 있는 경우(단, 2.72kg 이하의 무게를 가진 가금류의 경우 원의 직경이 0.32cm를, 2.72kg가 넘는 가금류의 경우 원의 직경이 0.64cm를 넘지 않아야 한다)</p> <p>③ 투명하거나 핑크 빛 또는 붉은 빛의 얼음이 이따금씩 작은 부분을 차지할 때</p> <p>④ 껍질이 없는 도체나 부위 또는 지정된 가금류 식품의 살에 흰색·엷은 회색으로 탈수된 부분이 이따금씩 보일 때, 변색부위의 총합이 AMS § 70.220에 제시된 대로 허용수치를 넘지 않는 경우</p>
일 본	-
유 럽	냉동이나 급속냉동 가금류의 경우에는 냉동상 자국이 있어서는 안되며, 중요치 않거나 작고 심하지 않은 것은 허용되나 가슴이나 다리에는 절대 있어서는 안된다.
한 국	지름 0.5cm 이하의 반점은 허용한다.

2. B등급 기준 비교

(1) 형태

미 국	실질적으로 살의 분포나 도체 및 부위의 외관에 영향을 끼치지 않는다면 도체나 그 부위에 움푹 들어가거나 휘거나 구부러진 가슴, 굽은 등이나 기형다리 및 날개 등 적당한 기형은 있을 수 있다.
일 본	거의 정상
한 국	근육의 분포나 도체의 겉모양을 크게 손상시키지 않는 범위에서 휘거나 구부러진 가슴, 구부러진 등뼈 및 다리나 날개의 다소의 형태적 이상은 허용한다.

(2) 비육도

미 국	<p>○ 도체는 그 종류와, 분류 그리고 부위에 따라 살이 알맞게 덮여있어야 한다.</p> <p>- 가슴육은 가슴뼈의 벗까지 충분히 연장된 살로 실속있게 덮여있고, 엷은 외관을 지녀서는 안된다.</p> <p>- 다리육은 무릎과 엉덩이 관절부분이 적당히 두껍고 넓어야 하며, 살집이 충분하고, 엷은 외관을 지녀서는 안된다.</p> <p>- 다리육은 살집이 충분하고, 무릎 아래쪽까지 적당히 연결된 살이 엷은 외관을 지녀서는 안된다.</p> <p>- 넓적다리 육은 살집이 충분하고, 엷은 외관을 지녀서는 안된다.</p> <p>- 날개육은 살집이 충분하고, 엷은 외관을 지녀서는 안된다.</p>
일 본	거의 양호(약간 나쁨)
한 국	적당한 비육도를 가지고 있으며 가슴이 빈약해 보이지 않을 정도의 근육이 가슴뼈의 윗부분부터 전 길이를 통해 존재해야 한다.

(3) 지방침착

미 국	도체나 그 부위의 껍질에 충분한 지방이 있어서 껍질 밑으로 살이 뚜렷하게 드러나서는 안 되는데, 특히 가슴육과 다리육이 그러하다.
일 본	약간 좋지 않는 곳이 있다.
한 국	가슴과 다리살이 표피를 통해 드러나지 않을 정도의 적당한 지방층을 지녀야한다

(4) 잔털, 깃털

미 국	도체나 그 부위에는 드문드문 남아있는 약간의 깃이나 털이 있을 수 있으나 다음 표에 제시된 허용치를 넘는지 고려되어야 한다. - 허용된 깃털 : 1.27cm 이하(길이), 도체(6개)
일 본	거의 없음
한 국	소량의 비돌출 잔모는 허용한다.

(5) 신선도

미 국	-
일 본	피부색이 좋고 광택이 나며 살이 탄력적인 것
유 럽	-
한 국	-

(6) 외 상

미 국	도체에 노출된 살의 부분이 1/3을 넘지 않는 한, 도체의 살은 노출될 수 있다. 부위는 껍질이 벗겨져 드러난 살이 보통 1/3을 넘지 않아야 한다.		
일 본	외상이 없을 것.		
한 국	상처로 인한 근육의 노출정도* 도체 중량	가슴과 다리	기타 부위
	0.7kg 미만 0.7kg 이상	1.9cm 3.8cm	3.8cm 7.6cm
* 상처 등으로 인해 노출된 근육의 총 면적이 표시된 지름의 원 면적에 해당하는 넓이를 초과해서는 안된다			

양계산물의 규격화와 유통구조 개선방안

(7) 변 색

미 국	○ 껍질과 살의 변색 - 변색은 적당히 어두운 부분으로 제한되며 도체나 부위에는 심각한 결점이 없어야 한다. 불충분한 방혈의 흔적이 경미한 정도를 넘어서는 안 된다. 살의 상처로 인해 변색되었을 때는 응혈이 없어야 하며, 허용된 변색의 총 범위 합계의 1/2을 넘어서는 안 된다. - 도체에 대하여 변색된 부분 고두의 총 범위가 다음 표에 지시된 직경을 가진 원에 상응하는 범위를 넘지 않아야 한다.			
	도체의 무게		허용된 총 범위의 최대치	
	최 소	최 대	가슴육과 다리육	그 외
	없음-----	0.9kg초과----	3.18cm-----	5.72cm
	0.9kg초과----	2.7kg초과----	5.08cm-----	7.62cm
	2.7kg초과----	7.2kg초과----	6.35cm-----	10.16cm
	7.2kg초과----	없음-----	7.62cm-----	12.7cm
	- 부위에 대하여, 부위의 변색된 부분의 총 범위가 다음 표에 지시된 직경을 가진 원에 상응하는 범위를 넘지 않아야 한다.			
	도체의 무게		허용된 총 범위의 최대치	
	최 소	최 대	가슴육, 다리육, 기타부위	
없음-----	0.9kg초과----	1.91cm		
0.9kg초과----	2.7kg초과----	2.54cm		
2.7kg초과----	7.2kg초과----	3.81cm		
7.2kg초과----	없음-----	4.45cm		
일 본	변색 자국이 없을 것.			
한 국	변 색*			
	도체 중량	가슴과 다리	기타 부위	
	0.7kg 미만 0.7kg 이상	2.5cm 5.1cm	5.1cm 7.6cm	
* 명 등으로 인한 변색부위의 총 면적이 표시된 지름의 원면적에 해당하는 넓이를 초과해서는 안된다				

(8) 뼈의 상태

미 국	○ 탈구되거나 부러진 뼈, 유실된 부분과 손질 - 부위는 탈구 될 수 있지만, 부러진 뼈가 없어야 한다. 도체는 두 개의 탈구된 뼈, 또는 하나의 탈구된 뼈와 하나의 튀어나오지 않은 부러진 뼈를 허용한다. - 두 번째 관절을 지난 날개 부위는 관절에서 제거되어야 한다. 꼬리는 시작되는 부분부터 제거되어야 한다. - 도체의 어떤 부분이든 육 산출물이 분명히 영향을 받지 않는 한 도체의 약간의 손질은 허용된다. 육의 적당한 양은 결점을 제거하기 위해 부분의 끝을 따라 손질될 수 있다. 등 육은 꼬리가 시작되는 부분보다 넓지 않은 범위 내에서 손질이 가능한데, 꼬리가 시작되는 부분부터 엉덩이 관절 사이의 중간 부분을 손질한다.		
	일 본	골절, 탈골이 없을 것.	
	한 국	2개의 탈골된 뼈 또는 1개의 탈골된 뼈와 1개의 부러지되 돌출되지 않는 뼈는 허용한다. 부러진 뼈는 없어야 하며 1개의 탈골된 뼈는 허용한다.	

## (9) 동결소

미 국	○ 도체나 부위살 또는 지정된 가금류 식품, 그리고 포장된 소비자용 가금류, 부위, 지정된 가금류 식품에 대하여, 냉동이나 저장하는 동안 취급문제로 인해 어느 정도의 결점이 있을 수 있다. 껍질과 살은 정상적인 외관을 지녀야 하지만 밝기가 부족할 수는 있다. 도체나 부위는 껍질(진피) 내부 층의 건조로 이따금씩 얼은 자국이 있을 수 있다. 하지만 겹쳐서 얼은 단 하나의 부분도 원으로 했을 때 직경이 1.27cm를 넘어서는 안 된다.
일 본	-
한 국	약간의 반점은 허용하되, 각 반점이 1.5cm를 초과하지 않아야 한다.

## (10) 이물질 부착

미 국	-
일 본	없음
한 국	부패취 등의 이취가 나지 않아야 한다.

## (11) 냄새

미 국	-
일 본	없음
한 국	부패취 등의 이취가 나지 않아야 한다.

#### IV. 국내 닭고기 품질등급제(안)

	1등급	2등급	3등급
외관	날개, 등뼈, 가슴뼈 및 다리가 굽지 않고 좋은 외관을 갖은 것	날개, 등뼈, 가슴뼈 및 다리가 외관을 손상시키지 않는 범위에서 약간 흰 것	날개, 등뼈, 가슴뼈 및 다리가 비정상적으로 흰 것
착육성	충분한 착육성을 지니며 특히 가슴과 다리에 고기의 부착이 잘된 것	보통의 착육성을 지니며 특히 가슴과 다리에 고기의 부착이 보통인 것	빈약한 착육성을 지니며 가슴과 다리에 고기의 부착이 적은 것
잔털 깃털	깃털은 아래 허용기준치를 넘어서는 안되며 약간의 잔털이 있다. - 길이 1.5cm 이하 깃털 4개	깃털은 아래 허용기준치를 넘어서는 안되며 잔털이 일부분만 퍼져 있다. - 길이 1.5cm 이하 깃털 6개	깃털은 아래 허용기준치를 넘어서는 안되며 잔털이 넓게 고무 퍼져 있다. - 길이 1.5cm 이하의 깃털 8개
신선도	피부색이 좋고 광택이 있으며 육질의 탄력성이 있다.	피부색, 광택 및 육질의 탄력성이 보통이다.	피부색이 불량하고 광택이 없으며 육질의 탄력성도 없다.
외상	피부에 상처로 인한 노출된 살의 총면적의 지름이 가슴과 다리부위는 없어야 하고, 기타부위는 2cm를 초과해서는 안된다.	피부에 상처로 인한 노출된 살의 총 면적의 지름이 가슴과 다리부위는 없어야 하고, 기타부위는 4cm를 초과해서는 안된다.	피부에 상처로 인한 노출된 살의 총 면적의 지름이 가슴과 다리부위는 2cm, 기타부위는 6cm를 초과해서는 안된다.
변색	가벼운 상처나 멍, 피부의 변색은 허용하나 색이 분명한 것은 총면적에 대해 장축의 지름이 아래 허용치를 초과해서는 안된다.	가벼운 상처나 멍, 피부의 변색은 허용하나 색이 분명한 것은 총면적에 대해 장축의 지름이 아래 허용치를 초과해서는 안된다.	가벼운 상처나 멍, 피부의 변색은 허용하나 색이 분명한 것은 총면적에 대해 장축의 지름이 아래 허용치를 초과해서는 안된다.
중량등급	가슴과 다리 부위, 기타 부위 13호이하 1.5cm 3cm 13호이상 2.5cm 4cm	가슴과 다리 부위, 기타 부위 2.5cm 5cm 4.0cm 6cm	가슴과 다리 부위, 기타 부위 3.5cm 7cm 6.0cm 8cm
상처로 인한 응혈이 있어서는 안 된다.			
뼈의상태	골절 및 탈골된 것이 없어야 한다.	골절된 것은 없어야 하고, 1개의 탈골된 뼈는 허용한다.	좌기의 어느 곳에도 해당되지 않는다.
이물질부착	없음	없음	없음
냄새	없음	없음	없음
도체처리	머리와 다리의 무릎관절 부위가 제거되고 허파, 식도, 기도 및 모래주머니 등의 내장과 위 내용물, 분변, 혈액, 담즙에 의해 오염되지 않아야 한다.		

## V. 국내 도계장의 닭고기 중량 규격별 품질요인 조사

1. 조사수수 : 1,320수 - 중량별 120수(5호 40수, 16호 80수)

2. 중량규격별 1등급 출현율(단위: %)

구 분	5호	6호	7호	8호	9호	10호	11호	12호	13호	14호	15호	16호
대규모 <sup>1)</sup>	20.0	55.0	60.0	65.0	62.5	80.0	77.5	65.0	65.0	67.5	52.5	57.5
중규모 <sup>2)</sup>	-	40.0	52.5	57.5	55.0	52.5	67.5	67.5	62.5	72.5	70.0	-
소규모 <sup>3)</sup>	-	35.0	50.0	40.0	45.0	60.0	62.5	60.0	62.5	60.0	65.0	65.0
평균	20.0	43.3	54.2	54.2	54.2	64.1	69.2	64.2	63.3	66.7	62.5	61.3

\* 1등급 판정 : 닭고기 품질등급(안) 기준 / 1일 도계량 : <sup>1)</sup> 5만수 이상, <sup>2)</sup> 5~3만수, <sup>3)</sup> 3만수이하

3. 중량규격별 품질요인 조사

(1) 깃털(팁, 날개, 어깨, 항문, 미지선 주위 등) (단위 : %)

구 분	5호	6호	7호	8호	9호	10호	11호	12호	13호	14호	15호	16호
정상 <sup>1)</sup>	35.0	76.7	82.5	78.3	75.8	89.2	93.3	85.0	89.2	94.2	96.7	91.3
A	27.5	13.3	8.3	15.0	12.5	9.2	5.8	13.3	5.8	5.0	3.3	6.3
B	20.0	3.3	5.8	5.0	8.3	-	-	1.7	4.2	0.8	-	-
C	15.0	1.7	2.5	1.7	2.5	1.7	0.8	-	0.8	-	-	2.5
D	2.5	5.0	0.8	-	0.8	-	-	-	-	-	-	-

\* 깃털은 길이가 1.5cm 이상을 말함 / A : 1~2개, B : 3~4개, C : 5~6개, D : 7개 이상

<sup>1)</sup> 깃털에 대해서는 정상임을 표시

(2) 잔 모(날개 아래, 목 하단, 왼쪽과 오른쪽 날개상단 사이, 다리) (단위 : %)

구 분	5호	6호	7호	8호	9호	10호	11호	12호	13호	14호	15호	16호
정 상	77.5	82.5	80.8	85.8	88.3	95.8	95.0	96.7	95.8	98.3	66.7	100.0
약 간	7.5	7.5	14.2	10.0	7.5	2.5	2.5	4.2	3.3	2.5	0.8	-
부분적	7.5	0.8	4.2	2.5	1.7	0.8	0.8	0.8	-	-	-	-
전체적	15.0	1.7	2.5	1.7	2.5	1.7	0.8	-	0.8	-	-	2.5

(3) 외상에 의한 근육노출(날개옆구리, 미지선쪽, 넓적다리 사이) (단위 : %)

구 분	5호	6호	7호	8호	9호	10호	11호	12호	13호	14호	15호	16호
정 상	97.5	95.8	93.3	99.2	97.5	98.3	98.3	95.8	98.3	97.5	64.2	96.3
A	2.5	0.8	2.5	0.8	0.8	0.8	0.8	0.8	0.8	-	1.7	3.8
B	-	2.5	3.3	-	0.8	-	1.7	0.8	2.5	-	0.8	-
C	-	0.8	0.8	-	0.8	0.8	0.8	-	0.8	1.7	-	-

\* 외상은 면적의 지름으로 표기 / A : 1~2cm, B : 3~4cm, C : 5~6cm



## (4) 변색 및 멍(가슴, 등, 날개, 팁, 다리, 날개 안쪽) (단위 : %)

구분	5호	6호	7호	8호	9호	10호	11호	12호	13호	14호	15호	16호
정상	87.5	86.7	90.8	87.5	92.5	91.7	90.0	90.0	89.2	79.2	55.0	82.5
A	7.5	5.8	5.8	5.8	5.0	5.0	2.5	6.7	4.2	6.7	10.0	5.0
B	5.0	6.7	2.5	5.8	2.5	3.3	2.5	3.3	4.2	3.3	4.2	10.0
C	-	-	-	-	-	-	0.8	-	1.7	0.8	4.2	2.5
D	-	-	-	-	0.8	-	-	0.8	-	-	2.5	1.3

\* 변색 및 멍 면적의 장축 지름으로 표기 / A : 1~2cm, B : 3~4cm, C : 5~6cm, D : 7~8cm

- 두 곳 이상의 변색은 합하여 계산

## (5) 혈흔, 응혈(가슴, 등, 날개, 팁, 다리, 날개안쪽) (단위 : %)

구분	5호	6호	7호	8호	9호	10호	11호	12호	13호	14호	15호	16호
정상	100.0	96.7	95.8	92.5	95.8	86.7	90.0	90.8	90.8	86.7	57.5	86.3
약간	-	1.7	4.2	4.2	3.3	7.5	5.0	6.7	4.2	1.7	5.0	5.0
부분적	-	0.8	-	3.3	0.8	5.8	4.2	1.7	2.5	5.0	5.0	8.8
과다	-	0.8	-	-	-	-	1.7	1.7	2.5	2.5	3.3	-

## (6) 탈골 및 골절(발목, 다리관절, 날개관절) (단위 : %)

구분	5호	6호	7호	8호	9호	10호	11호	12호	13호	14호	15호	16호
정상	97.5	92.5	95.0	96.7	98.3	96.7	99.2	93.3	94.2	97.5	65.8	98.8
A	2.5	7.5	5.0	3.3	1.7	3.3	7.5	0.8	6.7	5.8	0.8	1.3
B	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1.7	-
C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

\* 탈골 및 골절된 개수 / A : 1개, B : 2개, C : 3개

## VI. 결론

닭고기는 백색육으로 지방함량이 적을 뿐 아니라 필수아미노산이 풍부하고, 구제역이나 광우병과 같은 인체에 위해를 미치는 전염병이 없기 때문에 청정식품으로 알려져 있고, 종교적으로도 거부감이 없기 때문에 세계적으로도 그 수요가 증가하고 있다.

우리나라는 닭고기의 최대 수입국인 일본과 중국에 이웃하고 있어 수출경쟁국에 비하여 유리한 지리적 이점이 있을 뿐만 아니라 집약적으로도 생산할 수 있기 때문에 우리나라의 육계산업은 전망이 밝다고 하겠다.

그러나 이러한 잇점에도 불구하고 수출 경쟁국에 비하여 닭고기의 품질 및 가격경쟁력이 낮은 원인은 닭고기의 생산과 소비가 관행에 의하여 이루어지고 있기 때문으로 사료된다.

따라서 경쟁력을 증대시키기 위해서는 닭고기의 생산과 유통 그리고 소비 단계별로 기술개발과 국제기준에 적합한 규격이 설정되어야겠다.