

우수식품 제일주자 닭고기

<유 상 철>

본 원고는 외지에서 발췌한 것으로 닭고기가 가장 경제성 높게 생산할 수 있는 식품이며 또한 그 영양가도 우수하여 인류의 식생활에 기여하는 바가 크다는 점을 강조하면서 몇가지 기본적인 소비 확대 방안을 제시한 것으로 우리양계인 들에게 참고가 될 것으로 믿는다.<주>

닭고기는 식품중에서 가장 사료 효율이 좋아

“식품”으로서 닭고기는 다른 육류와 비교가 안될 정도로 싸게 생산할 수 있으며, 영양가를 따져서는 육류뿐 아니라 다른 모든 식품과 비교 하여도 우수한 것을 알 수 있다. 오늘날 1 파운드의 사료를 먹여서 1 파운드의 고기로 생산할 수 있는 것은 오로지 닭고기 뿐이다. 최근에는 사료효율을 1.99:1로 개선시킨 200

만수의 닭고기가 출하되었는데 이것은 마차 100m경주에서 인간능력의 한계라고 믿었던 10초 F의 기록을 깨뜨리고 9.9에 뛰는 것처럼 사료효율의 한계라고 믿고 있던 2:1을 깨뜨린 것이다.

기록은 깨어지기 위해서 존재하는 것. 사료효율은 날로 개선되어 나갈 것이다.

우리나라도 한때 사료효율을 2.2~2.3까지 개선하는 호기록을 세웠지만 지금은 사료품질의 저하로 말미암아 다시 3.0 근처까지 기록의 후퇴를 가져오고 있는데 이는 한마디로 부로일러 산업의 후퇴를 의미하는 것이다. 코넬대학의 막스브링크 교수는 “육계생산업은 세계적으로 가장 선진된 식량생산업”이라고 말하면서 “그렇게 경이적인 사료효율을 나타내고 있는 대신 사료비가 생산비의 2/3를 차지하고

* 닭고기는 모든 식품중에서 가장 우수합니다. 닭고기의 용도는 아주 다양합니다. 또 육류중에서 가장 값싸게 구입할 수 있습니다. 닭고기 같이 우리몸을 건강하게 만들 수 있는 식품도 드물 것입니다. *

있기 때문에 사료사정에 따라서 변화가 크다고 말했다.

닭고기는 가장 우수한 단백질 식품

아물든 영양가가 높고 경이적인 효율로 생산하기 때문에 최근 영양학자들의 집중 연구 대상이 되고 있는 것은 틀림 없는 사실이다.

닭고기의 단백질 함량은 다음 표에서 볼수 있듯이 다른 식품과 비교하여 우수한 편에 속한다.

〈표 1〉 주요 식품 100g의 영양가

식품	칼로리 cal	단백질 g	지방 g	탄수화물 mg	칼슘 mg	철 mg	비타민 A IU	지아민 mg	리보플라빈 mg
닭고기	204	25	10	0	11	1.5	286	0.04	0.16
계란	148	11.1	11.1	소량	50	2.0	1092	0.09	0.28
쇠고기	270	23	19	0	10	3.0	33	0.08	0.02
돼지고기	255	15.7	20.6	0	7.8	2.2	0	0.62	0.18
우유	6.5	3.5	3.9	4.7	111.8	3.04	153	0.03	0.16
쌀	109	2.2	미량	24.6	8.0	0.3	0	0.06	0.01
밀가루	73	1.8	0.6	13.9	7.9	0.6	0	0.04	0.02
버터	660	미량	74	미량	20	미량	3036

〈Nutrition in Action〉

되기도 한다. 다음 표 2에서 볼수 있듯이 100g의 단백질을 섭취하기 위하여 드는 비용은 닭고기가 280원으로 가장 싼 것을 알 수 있다.

〈표 2〉 단백질 100g을 섭취하기 위하여 드는 비용 (원)

식품	가격	단백질 100g 취에 필요한 량	섭취 비용
닭고기	70(원/100g)	400g	280원
계란	37	910	337
쇠고기	150	430	645
돼지고기	83	636	528
쌀	17.5	4545	795
밀가루	10	5555	555

닭고기는 표 1에서 보듯이 섬유질이 없기 때문에 소화율이 높고 맛이 부드러워 어린이나 노인에게도 아주 좋은 식품이다.

그대신 닭고기가 다른 식품보다 적은 영양소는 칼로리와 지방으로 볼 수 있다. 이것은 칼로리와 저지방식품을 찾으면서 충분한 영양

단백질은 체조직, 근육, 혈액, 피부, 뼈를 형성하는 데 없어서는 안되는 가장 중요한 물질인 동시에 항병력을 높이기 위해서도 필수 불가결하다. 보통 성인남자는 하루에 70g, 여자는 58g, 임신중 78g, 수유중에는 98g, 이때 특히 한창 성장기에 있을 때는 하루에 85~100g의 단백질이 필요하며 이중에도 아미노산 조성때문에 동물성 단백질이 상당량 필요한데 닭고기는 모든 아미노산의 균형이 잘맞기 때문에 단백질중에서도 가장 우수한 것이다. 닭고기는 우수한 단백질을 공급할 수 있을 뿐만 아니라 가장 값싸게 공급할 수 있는 소스가

를 섭취하기 위한 사람들에게 좋은 식품이 될 수 있는 것이다.

저 칼로리를 개선하기 위하여 닭고기와 다른 식품을 혼합하여 요리를 하게 되면 맛도 좋아질뿐 아니라 저칼로리로 개선시킬 수 있는 것이다.

미국의 경우에도 닭고기가 가격 경쟁에서 승리한 사실을 알 수 있다. 1950년 미국에서 닭고기 소매가격이 파운드당 59.5센트였으며 1인당 년 소비가 8.7파운드였는데 1960년에는 가격이 42.7센트로 내린 대신 1인당 소비는 23.4lb로 올라갔다. 1970년대에는 가격이 다시 40.8센트로 내렸고 소비는 37.3파운드로 늘어났다. 같은 20년동안 다른 물가는 모두 올랐다는 사실을 생각하면 얼마나 닭고기의 공헌이 큰 것인지 알 수가 있다.

오클라호마대학에서 조사한 자료를 보면 1971년 닭고기 요리는 파운드당 41센트인데 비하여 비프스테이크는 1.36배, 돼지고기는

1.08불이었다. 그러므로 양계업은 저소득층에 대하여 양질의 고기를 공급한다는 긍지를 가져야 한다.

보통 닭고기의 우수한 점을 얘기할때 영양가가 좋다. 소화가 잘된다. 가격이 싸다는 점을 강조할 수 있지만 문제는 어떻게 소비자의 구미에 맞게 공급체제를 개발하느냐 하는 것이다. 지난 20년동안 미국에서의 닭고기소비는 8파운드에서 43파운드로 5배 이상 증가되었다. 앞으로도 닭고기는 이러한 추세로 계속증가될 것이 예견된다.

그러나 경제적이고 많은 사람이 좋아하는 (물론 소수의 사람은 싫어 하지만) 닭고기를 적어도 1주일에 한번이상 식탁에 오르게 하기 위해서는 생산자나, 유통담당자나, 판매점에서는 많은 노력이 이루어져야 할 것이다.

요리 솜씨는 주부들의 자랑거리

대개의 주부들은 보통 어떻게 하면 요리 솜씨를 발휘하여 가족을 즐겁게 해줄 것인가를 생각하면서도 몇대째/ 계속 내려온 방법을 답습하고 있는 경우가 대부분이다. 우리나라의 경우 윤효직교수(전대추대)가 조사한 것을 보면 닭고기 요리는 볶아서 소비하는 것이 가장 많고, 그다음에 고아서 세번째가 기름에 튀겨서, 네번째는 인삼이나 마늘을 고아서 약용으로 소비하는 경우이며 새로운 요리법이 개발될 경우의 25%의 주부들이 닭고기를 더먹겠다는 반응을 보이고 있다.

또한 매스콤의 요리강습에 대한 반응을 보면 27%가 관심을 보이고 있는데 여기서 생각해야 할 것은 관심도가 작다고 해서 그대로 있으면 그나마도 소비증대의 기대는 어렵게 되는 것이다.

미국이 20년동안 5배이상의 소비를 증대시킨 것은 미국 부로일러 협회가 새로운 요리를 개발하여 계속 PR한데 큰 효과를 본 것이다.

미국의 닭고기 판매촉진은 양계업자만이 참석한 것이 아니고 배(梨)업자들은 배와 닭고기의 혼합요리를 만들어 냈으며, 알미늄제조

업자들은 과거 시꺼멓게 오븐이 타는데 착안하여 알미늄 오븐에 닭고기를 요리하면 깨끗하고 맛이 좋다는 점을 강조하여 닭고기 소비증대에 한몫을 차지하였다. 또한 농축밀크업자들은 우유와 닭고기를 합친 요리를 개발하여 계속 광고를 내어 효과를 보았다.

닭고기를 많이 팔기 위해서는...?

이와같이 닭 한가지만 가지고 판매활동을 하는 것보다 그러한 것으로 또 한가지는 육수 수 튀김과 닭고기의 합친 요리가 있다. 이러한 요리의 개발은 요리전문가에 위촉하는 방법도 있지만 요리경연 대회를 개최하는 것일 것이다. 매스콤의 각광을 받기 위해서는 전국 대회의 경연대회를 열어 시상과함께 작품을 시식(試食)시키면서 선전효과를 볼 수 있는 것이다.

미국 아칸소주에서 닭날개고기를 팔기 위하여 갖가지 수단을 전부 동원해봤지만 팔리지 않았다. 주부들은 날개의 모양이 마음에 들지 않았던 것이다. 여기서 착안한 것이 베이비드럼스틱(Baby drumstick)이라는 것이었다. 그전에는 파운드당 15센트로 덩핑해도 팔리지 않던 날개가 40센트 이상에 날개돌친듯이 팔리기 시작하였다. 드럼스틱을 만든 나머지 날개 끝부분은 가루로 만들어 고양이 먹이로 10센트씩 팔았다.

우리나라에서도 대한사로 부로일러 공장에서는 위생적인 육계시설을 갖추고 통닭은 물론 해체육을 개발하고 있으며 꼬치구이용으로 제품을 만들고 있는데 한가지 아쉬운 점은 물건을 만들지만 했지 판매를 위한 노력이 부족한 점이다. 새로운 것을 찾는 소비자에게 이런점을 집중 PR하면 많은 양이 팔릴 것으로 기대된다. 또한 유한양행에서는 인삼에 닭고기를 섞어서 차(茶)를 개발 월남에 첫 수출을 이루었는데 금년에 20만불어치를 수출할계획이라 한다. 인삼이 주성분이겠지만 닭고기의 소비에도 간접적인 도움이 되는 것은 틀림없는 사실이다.

부분육으로 닭을 판매하는 것은 닭고기 소

비증대를 늘리는데 가장 좋은방법의 하나가 될 것이다. 유효직교수의 조사에 의하면 계육을 등급화하고 부분육으로 판매한다면 더 소비하겠다는 소비자가 약 30% 소비증가는 두고 봐야지만 그렇게 했으면 좋겠다는 소비자가 35%로 전체 조사대상중 65%가 부분육을 원하고 있었다.

미국에서는 90%이상이 신선한 닭을 잘 포장하여 식품점 점두에 잘 진열되어 있어 판매에 도움이 되고 있다. 그러나 유럽에서는 냉동된 닭을 판매하고 있기 때문에 별로 좋아하지 않는 것 같다. 미국에서는 주부들이 시장에 갈때 필요한 물건을 적어가지만 냉동된 쇠고기, 돼지고기 보다는 신선하고 값싼 닭고기가 잘진열되어 있는 것을 보고 살품부에 적어오지않았더라도 그자리에서 사는 일이 종종 있다.

우리나라에서도 계육의포장에 대한 소비자의 반응은 유계공히 잘 되어 있지 않다는 소비자가 지배적이며 그 이유로는 닭의 경우 비위생적이라는 소비자 수가 70% 운반에 불편하다는 소비자가 25%이다. 또한 사육 소매점에서 위생적으로 판매했으면 좋겠다는 소비자수가 70%이지만, 현재의 구매방법을 보면 재래의 시장 도계장에서 산닭을 보고 그자리에서 잡아서 산다는 소비자수가 80%나된다. 우리나라에서는 앞으로 이점에 집중적인 계몽과 PR이 필요할 것으로 본다.

갑자기방법을 바꾸게 되면 부작용이 따르게 마련이지만 단계적으로 우선 시장 도계장을 위생적으로 바꾸기 위하여 냉장고를 필수적으로 갖추어 대규모 도계장의 제품을 진열 판매하는 것도 생각해볼 필요가 있다. 실험에 의하면 닭고기를 냉장고에 보관할 경우 18~21일간은 신선도를 유지할 수가 있다.

우리는 소비자가 원하는 것이 무엇인가를 잘 알아야 할 것이다. 신선한 것을 원하면 신선하게, 포장이 멋있어야 하면 포장을 멋있게, 부분육을 원하면 부분육을, 색깔이 멋있어야 하면 색깔을 멋있게 해야한다. 요컨대 닭은 우리 양계인의 생산품이기 때문에 우리가 팔지않으면 아무도 팔아줄 사람이 없는 것이다.

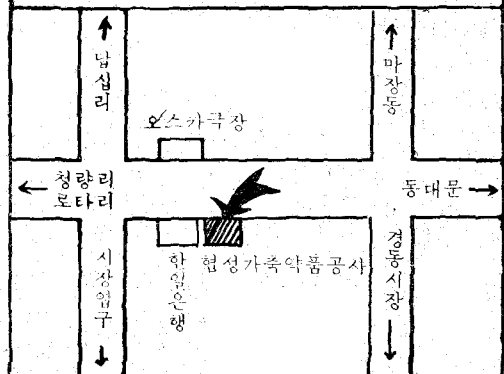
- ◎ 가족예방약
- ◎ 치료제
- ◎ 소득약
- ◎ 사료첨가제
- ◎ 기타국내외약품

총판

- ★ 가족질병상담
- ★ 지방주문환영

TEL 주간 97-8779
야간 96-9231

서울 동대문구 제기동 654
청량리 오스카극장 앞,
한일은행 청량리지점 옆



협성가족약품공사