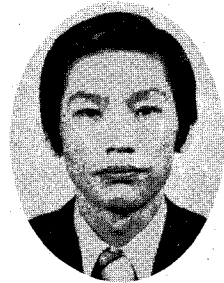


日本の 계육 거래규격 형성과정과 현재의 거래 규격 (4)

- 계육의 도매규격 -



이 찬 모
(한국원종농원 상무)

해체품

해체품은 통닭, 골부육, 정육 및 기타로 구분하며, 육계 및 산란계에 있어서 종류, 명칭, 중량구분 및 품질표준을 정한다. (이때 “통닭” 이라함은 둥근형태로서, 도계하여 내장등을 긁어내고, 목을 잘랐으며, 다리는 머느리발톱 위를 자르거나, 다리관절까지 절단하였고, 목의 껍데기(經皮)는 전 길이의 반을 남겨 자른 상태를 말함)

(1) 통닭의 종류, 명칭 및 중량구분

통닭의 종류, 명칭 및 중량구분은 육계에 한하여 정한다.

① 통닭의 종류

통닭은 통닭 I형, 통닭 II형 등 2종류로 한다.

통닭 I형 : 다리를 머느리발톱위를 자르며, 중발을 하였으며, 목을 절단하고 경피는 반을 남김.

통닭 II형 : 다리를 다리 관절까지 절단하고 중발해서 목을 잘라낸 상태로서, 경피는 반을 남김 (사진 1 참조)



통닭 I형

통닭 II형

(사진 1) 통닭

② 통닭의 명칭과 중량구분

통닭 I형, II형의 명칭과 중량구분은 다음과 같다.

명 칭	중량구분 (1수당그램)
1,200그램의 통닭	1,200이상 1,300미만
1,100그램의 통닭	1,100이상 1,200미만
1,000그램의 통닭	1,000이상 1,100미만
900그램의 통닭	900이상 1,000미만
800그램의 통닭	800이상 900미만
700그램의 통닭	700이상 800미만
600그램의 통닭	600이상 700미만

(2) 골부육(骨付肉)의 종류, 명칭 및 중량구분

골부육의 종류, 명칭 및 중량구분은 육계에 한하여 정한다.

① 골부육의 종류

골부육은 날개류, 가슴류, 다리류 등 3종류로 한다.

가. 날개류: 날개류는 다음의 3종류로 한다.

날개: 기쪽 윗부분에서 기쪽지의 끝까지.

기쪽: 날개의 가장 윗부분.

기쪽지: 날개의 아래부분.

즉, 날개의 중간 부분에 있는 날개 관절을 기점으로 윗부분을 기쪽, 아래부분을 기쪽지로 구분한다. (사진 2 참조)

나. 가슴류: 가슴류는 다음 4종류로 한다.

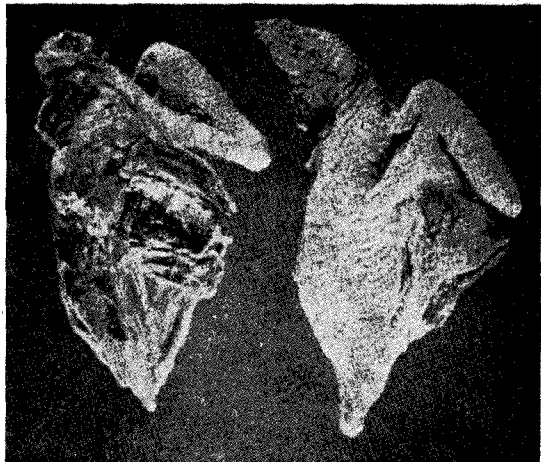
가슴 I형: 흉추를 제거한 상태며, 날개가 있는 것.

가슴 II형: 흉추 및 흉추에 붙어있는 늑골을 제거한 상태에 날개가 붙어있는 상태.

가슴 III형: 흉추, 늑골, 견갑골, 쇄골, 오구골, 흉골 등을 제거하고, 날개가 붙어있는 상태.

가슴 IV형: 흉추, 늑골, 견갑골, 쇄골, 오구골, 흉골 등을 제거하고, 날개는 기쪽지를 제거한 상태

(사진 3, 4, 5 참조. 그림 I, II 참조)



안쪽

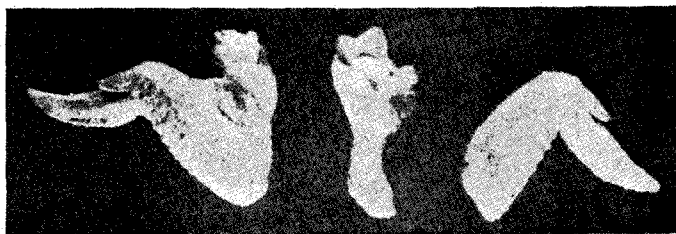
겉

(사진 3) 가슴류, 가슴 I형

다. 다리류: 다리류는 다음의 6종류로 한다.

4등분다리 I형: 닭의 등을 종으로 둘로 나누어 흉추와 장골의 만난부분을 절단하며, 다리는 머느리발톱 위를 자른 것.

4등분다리 II형: 등을 종으로 둘로 나누어 흉추와 장골의 만난부분을 절단하며, 다리는 다리관절 부분을 자른 것.

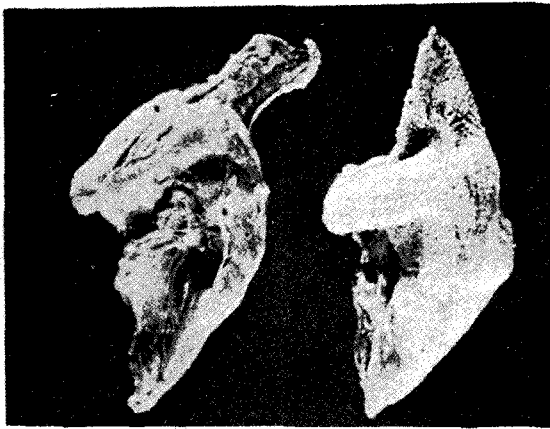


날개

기쪽

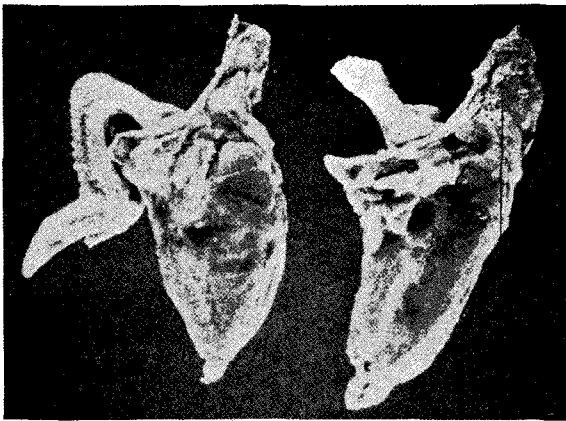
기쪽지

(사진 2) 날개류



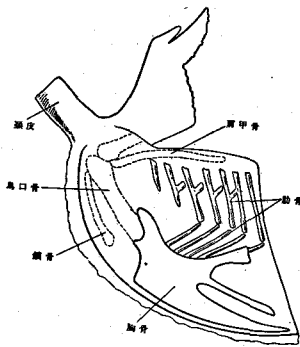
안 겉

(사진 4) 가슴류, 가슴 II형

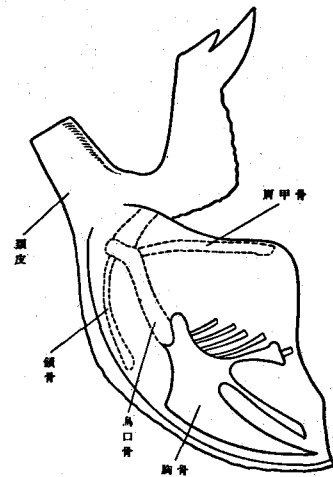


가슴 III형 가슴 IV형

(사진 5) 가슴류, 가슴 III형 및 가슴 IV형



(그림 I) 가슴 I형



(그림 II) 가슴 II형

다리 I형 : 대퇴관절에서 분할하며, 다리는 머느리 발톱 위를 자른 것.

다리 II형 : 대퇴관절에서 분할 절단하며, 다리는 다리관절 부분을 자른 것.

윗 다리 : 대퇴관절과 다리관절을 절단한 후, 무릎위의 넓적다리 부분.

아래다리 : 대퇴관절과 다리관절을 절단한 중에서 무릎밑의 부분. (사진 6,7참조)

② 골부육의 가슴류와 다리류의 명칭과 중량구분.

골부육의 가슴류 및 다리류의 명칭과 중량구분은 다음과 같이 한다.

가. 가슴 I형, 가슴 II형, 가슴 III형의 명칭과 중량구분은 다음과 같다.

명 칭	중량구분 (1개당그램)	
200그램의 가슴	200이상	
180그램의 가슴	180이상	200미만
160그램의 가슴	160이상	180미만
140그램의 가슴	140이상	160미만
120그램의 가슴	120이상	140미만
100그램의 가슴	100이상	120미만
80그램의 가슴		100미만



4등분다리 I형 (안과 걸)

4등분다리 II형 (안과 걸)

(사진 6) 다리류, 4등분 다리 I형 및 II형

나. 가슴 IV형의 명칭과 중량 구분은 다음과 같이 한다.

명 칭	중량구분 (1개당그램)
140그램의 가슴	140이상
130 "	130 " 140미만
120 "	120 " 130 "
110 "	110 " 120 "
100 "	100 " 110 "
90 "	90 " 100 "
80 "	80 " 90 "
70 "	70 " 80 "
60 "	60 " 70 "
50 "	50 " 60 "

다. 4등분다리 I형, 4등분다리 II형, 다리 I형 및 다리 II형의 명칭과 중량구분은 다음과 같이 한다.

명 칭	중량구분 (1개당그램)
240그램의 가슴	240이상
220 "	220 " 240미만
200 "	200 " 220 "
180 "	180 " 200 "
160 "	160 " 180 "
140 "	140 " 160 "
120 "	120 " 140 "
100 "	100 " 120 "
80 "	100 "



다리 I형 (안) 다리 II형 (걸) 뒷다리, 아랫다리
(사진 7) 다리류 다리 I형, 다리 II형 뒷다리 아랫다리

(3)정육의 종류

정육은 다음 8종류로 한다. 단, 산란계의 정육은 "친"자를 붙인다.

① 정육 I형 : 경피를 전부 포함하며, 흉부 및 미부를 포함한 닭전체의 정육을 말한다.

② 정육 II형 : 넓적다리 정육과 날개기쪽의 정육을 포함한 흉부의 정육을 말하며, 단, 경피는 반을 남긴다.

③ 정육 III형 : 넓적다리의 정육과 날개의 기쪽부분의 정육을 제거한 흉부의 정육을 말한다. 단, 경피는 반만 남긴다.



것살

심장·간장

근위

(사진 10) 기타 것살, 심장, 간장 및 근위

의 종류 명칭 중량구분에 준한다. 동결품은 고기의 중심온도가 -15°C 에 달할때의 중량구분을 만족하는 것으로 한다.

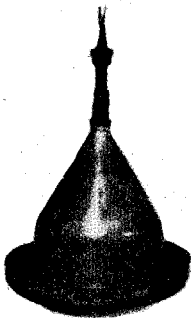
(2) 동결품의 표준품

동결품의 표준품은 생선품의 도체 중발 또는 해체품의 A급을 동결한 상태로서, 포장

또는 빙의에 따라 고유의 색이나, 정상적인 풍미, 냄새등을 보지하여 동결함으로써 변질되지 않은 상태로서, 대체로 건조되지 말아야 하며, 이물의 부착이나 혼합이 없는 것으로 한다.

(계속)

세계에서 가장 많이 쓰는 고장없는 급수기 MONOFLO[®]



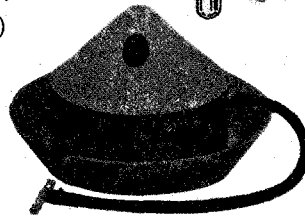
WM-5

국산보다 20% 크며
매달거나 바닥에 놓
을 수 있는 양용.
(별도 장치 불요)



케이지용 님플

프라스틱 파이프에
붙여 케이지 2 칸에
한개씩 설치하며 청
소가 필요없다.



Mini 80

초생주 육주에 최적,
칙가드내에 설치 가
능



과학축산시스템

주소 : 서울·성동구 능동 246-10
전화 : 445-0212·1886