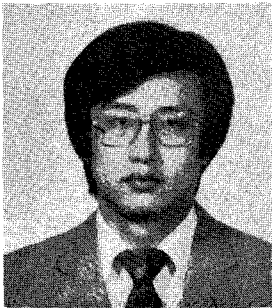


닭 고 기

닭고기 상품성 향상 방안

— 부분육 중심으로 —



이 원 식

천호인티그레이션(주) 영업부

“닭고기!”

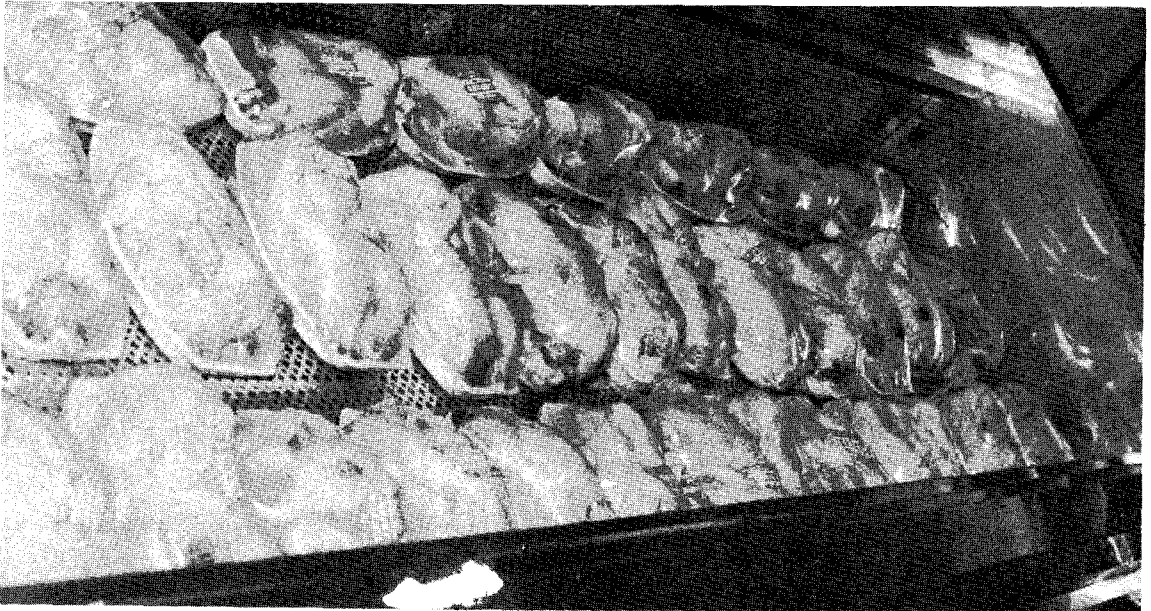
현대는 완전과 가장 위생적인 식품을 원한다. 과거와 같은 유통체계로는 소비증대를 꾀할 수 없다. 합리적인 닭고기 상품화는 어떤 것인가? ”

닭고기의 위생처리는 최근 메스컴을 통하여 강조되어 있으며 '86·'88의 국규모의 대회를 앞두고 닭고기의 위생처리는 더욱 강조되고 있다. 아직도 우리나라에서 계속의 위생상태는 선진국에 비하여 뒤떨어져 있으나 그대로 방치할 수는 없는 실정이다.

닭고기는 처리과정인 냉각과정에서 품질이 좌우된다. 냉각과정중 품질에 영향을 미치는 요인은 수질과, 사용되는 지하수의 양에 달려있다. 물의 사용량과 수질의 오염정도는 계속 위생 및 품질에 직접적인 관계가 있다. 도계장은 우선 충분한 양의 물(한마리당 15~25ℓ)을 사용할 수 있는 수자원을 확보했을 때 충분한 세척을 할수 있기 때문에 도계표면의 각종 미생물을 깨끗이 세척할 수 있다.

수자원은 보통 지하수와 지표수로부터 얻을 수 있다. 지하수는 일반적으로 지표수보다 깨끗하며 미생물이 덜 함유되어 있으며, 광물질의 함량이 한곳의 지하수원으로부터 얻어졌다면 비교적 일정하며, 물의 온도가 일정하나, 양이 일반적으로 대규모 소비를 위해서는 부적당하며, 칼슘과 마그네슘 화합물이 지표수보다 존재할 수 있으며, 물을 공급하는데 비용이 들며, 같은지역 내에서 그곳의 지하수로부터 얻어진 수질은 변이가 심하다.

또 냉각중에 투여되는 얼음의 양은 냉각후 도계품의 온도에 영향을 미친다. 냉각되기 전까지의 도계의 온도는 40~42℃ 전후이며 이를 4℃ 내외의 제품을 만들기 위해서는 상당량의 지하수와 얼음이 투여되어야 한다. 투여되는



〈시중에서 유통소비되고 있는 위생처리된 닭고기〉

얼음의 양은 도계 kg당 2.5kg의 얼음이 필요하다.

만일 얼음을 투여함이 없이 도계품을 냉각시킬 경우 처리후 제품의 온도는 20℃ 이상이 되므로 운반 및 보관중 외부와의 접촉이 있다면 세균이 번식할 수 있는 조건이 되므로 곧 부패하기 시작한다. 세균도 생물이기 때문에 성장과 번식을 위해서는 먹이가 필요하며 각종 영양소를 다양하게 가지고 있는 닭고기는 이를 세균에게는 훌륭한 식품창고가 되는 셈이다. 닭고기 중에서도 특히 세균이 많은 곳은 허파·기관지·식도·총배설강(항문주위) 이기 때문에 위생적인 닭고기의 기본조건은 이런 부분이 제거되어야 한다.

이러한 부분은 불가식부위(먹지 못하는 부분)이라 하는데 이부분이 제거되지 않으면 많은 세균의 번식으로 인하여 닭고기 고유의 냄새가 빨리 없어질 뿐 아니라 닭고기의 신선도가 급속히 떨어지며 냉장고에서 지정 보관일수까지 안심하고 보관할 수가 없다. 이러한 이유로 인하여 도계품 생산에 있어서 냉각은 제품의 품질에 결정

적인 역할을 한다.

최근 국내에서 부분육이 본격적으로 선보이기 시작한 것은 얼마되지 않는다. 외국에서는 오래 전부터 통닭에서 부분육으로 소비패턴이 점점 전환하고 있으나 우리나라에서는 아직도 통닭 위주로 유통·판매되고 있다. 닭을 부위별로 해체하면 나오는 부위는 다리·날개·가슴으로 구분할 수 있다. 이것도 소비자 기호에 따라 세분하여 판매되고 있다. 부분육의 종류·특징·용도는 표1과 같다.

부분육은 소비자가 원하는 부위만을 구입할 수 있다는데 그 이용도가 높아지고 있다. 반면 가공처리중의 비용 손실(등은이용되지 않음) 및 생산량의 한정으로 인해 가격이 통닭보다는 비싼 점이 있으나 원하는 부위만을 먹을 수 있다는 것에 그 매력 있어 소비는 증가되고 있는 추세다.

육류의 3대 주종인 쇠고기·돼지고기 및 닭고기중 쇠고기와 돼지고기는 이미 부위별 판매가 정착되고 있으며 이제 닭고기도 부위별 판매가 현실적으로 이루어지고 있다.

표 1. 부분육의 종류 및 특징

구분	명칭	특징	용도
다 리	통다리	무릎마디에서 발부분을 잘라낸것.	튀김, 구이, 찜, 조림, 바베큐
	부채	다리에서 장단지부분만 정선한것.	튀김, 구이, 찜, 조림, 볶음.
	넓적다리	통다리에서 부채를 분리하여 허벅지 부분만 정선한것.	튀김, 구이, 찜, 조림, 볶음
날 개	통날개	한쪽날개 부분 전체	튀김, 구이용접, 탕, 조림 찜
	날개쪽지	날개 전체에서 몸쪽 부분만 정선한것.	튀김, 구이용찜, 탕, 조림
	날개대	날개의 가운데 부분만 정선한것	튀김, 구이용찜, 탕, 조림
가 슴	안심	순가슴 살코기	육회, 스테이크, 튀김, 찜, 고급햄버거패티, 안심사라다, 안심냉채, 냉면고기
슴	삼겹살	안심중 가슴속에 있는 살코기	육회, 사라다, 냉채

표 2. 도 체 율

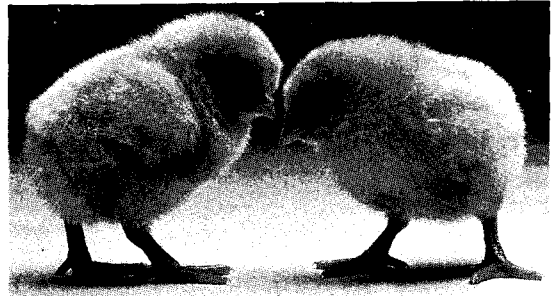
항목	%
혈액	4
털	6
머리, 다리 및 불가식내장	17
목	3
가슴	18.1
다리	34.1
등	15.4
날개	9.4
근위	1.3
염통	0.4
간	1.3
계	100

* Broiler industry

표 3. 부분육수율 (생체대비 %)

부위	가슴	날개	부채	넓적다리	등	계
%	18.1	9.4	11.4	12.7	15.4	100

* Broiler industry



1986년도 한국 가금학회 정기총회 및 학술발표회

일시 : 1986년 8월 9일 (토) 8:30~17:00

장소 : 한국학술재단 대강당 (동송동 구서울대문리대)

일정 : 오전 · 선진지 시찰, 오후 · 정기총회 및 학술발표회

문의처 : ☎ (0331) 44-2130 (교). 한국가금학회