



해 외 소 식

김 용 화

(본지 기자)

◇ 세계 밀생산량 증가

'86년 밀생산량은 525m tonnes로 예상하고 있다. USDA는 대략적으로 밀생산량을 15m tonnes에서 525m tonnes로 증가할 것이라 보고 있으며, FAO역시 7m tonnes에서 515m tonnes 예상한다.

세계 밀생산의 75%를 차지하는 북햄프셔의 작황이 호조를 보이고 있으므로 이 예상량이 정확한 것 같다. 미국이나 소련 및 북서유럽이 겨울 동해를 입었다고는 하나 작황이 예년에 비해 별 변화는 없을 것으로 보인다. 사료원료의 풍작으로 사료가격이 안정되었으면 하는 바람이나 가격이 하락할 것인지에 대해서는 미지수라 하겠다.

◇ 양어사료량 증가

칠레, 페루, 노르웨이, 아일랜드, 덴마크 등에서 양어사료 수출량이 '84년에 비해 '85년부터 10%씩 증가를 보이고 있다. 이것은 축산업의 위축으로 재고사료를 전향시킨 원인도 있으나

양어분야의 새로운 발전이 있음을 나타내고 있는 증거라할 수 있다. 영국이나 미국의 '85년도 양어사료소비량이 3배, 서독에서 2배씩 증가한 것을 보면 더욱 뚜렷한 입증이 아닌가 한다.

◇ 양질의 갈색란 생산

달걀껍질의 색이 불량하면 상품성은 내부질의 우수성과 관계 없이 저하된다. 상인들은 항상 광택있는 달걀을 원하고 있는데 이것은 소비자들이 그만큼 달걀껍질의 상태에 따라 소비를 선택하게 된다는 말로 나타낼 수 있다.

외국의 양계연구자들은 최근 이 문제와 관련된 요인들에 대해 활발한 연구가 진행되고 있는데 일반적으로 생산자가 알아야할 관리상의 문제로는 다음과 같은 것이 있다.

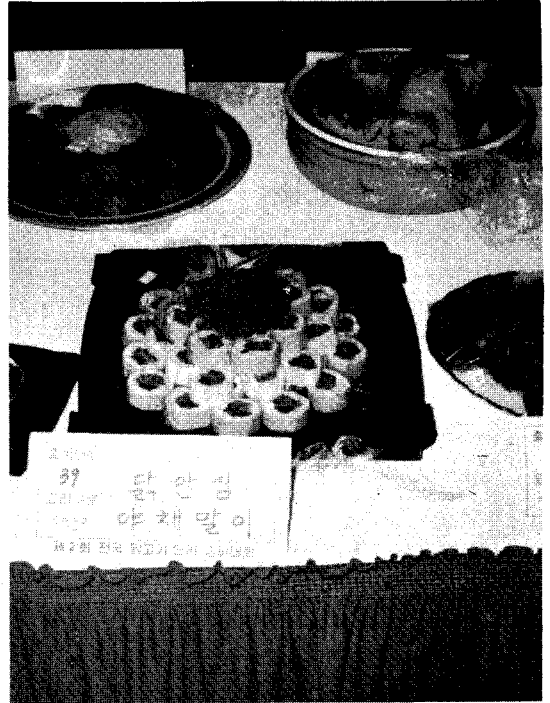
달걀표면의 비결정 탄산칼슘의 양에 따라 갈색란의 광택이 결정된다. 갈색란의 형태는 몇가지 종류로 분리할 수도 있는데 샌드페이퍼로 달걀 껍질을 문질러 보면 된다. 이것은 칼슘이 껍질질을 이루고 있는 정도에 따라 차이가 있음을 보여주고 있는 것이다.

그런데 칼슘의 분비가 산란계에 있어 스트레스와 불필요한 자극에 따라 결정된다는 것이다. 만일 산란계를 시끄러운 소음 속에서 유지시켜 신경질적인 자극을 유발하면 칼슘의 분비가 일정치 못하게 되어 난생산에 영향을 미치게 되는데 이때는 칼슘의 양이 과다해지거나 부족현상을 띠어 난생산에 그대로 결과가 나타나고 있음이 입증됐다. 이결과를 보면 생산자들은 산란계관리에 보다 세밀한 주의를 해야할 필요가 있다. 이것은 수의과도 직관되어지는 문제이기도 하다.

◇ Cimaterol은 도체지방을 감소

오늘날 인간은 동서고금을 막론하고 건강문제에 대한 관심이 급증하고 있다.

수많은 보고서를 보아도 이문제에 대한 언급이 현격했다. 이처럼 건강문제와 관련된 식이법에서 빼놓을 수 없는 것이 지방에 대한 문제이다. 인간의 이같은 관심에 대한 결과로 닭고기 소비 성향이 높아지게 된 것이아닌가 한다. 바로 닭고기의 저지방 함유량 때문이다.



J. P Hanrahan의 연구에 따르면 체내에 함유된 영양물질인 복합체 베타성 cimaterol이 체지방을 조절하고 있다는 것이다. 이 현상의 연구는 체지방 조절에 관심이 있는 인간에게 커다란 변화를 줄만한 것이다. cimaterol을 사용한 소와 양의 도체지방량을 20% 감소시켰다는 사실이 더욱 그렇다. 돼지와 육계에 실험하여 사료로 조절할 수 있는 3%~5%의 지방량을 10%감소시켰다. 바로 이것이 양계산업에 cimaterol의 관심이 된다. 저지방성 육류선택의 영향으로 닭고기소비가 급성장한 것이라 볼 때 타육류의 과다지방량을 손쉽게 조절할 수 있다면 닭고기소비가 위축되지 않을까 우려된다. 이것이 외국에서 연구진행되고 있는 것을 감안한다면 이제 양계산물에 저지방성 식품이란 하나의 명목만을 세울 것이 아니라 맛과 제품상의 우수한 소비상품의 개발에 더욱 노력해야 할 시기가 오고 있는 것이라 본다.