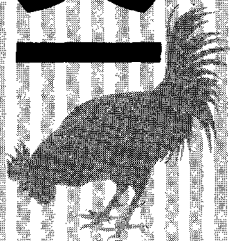


해외양계뉴스



중국

가공란 수요 증가추세

12억 인구가 살고있는 중국은 세계의 계란생산량중 약 40%의 물량을 생산할 정도로 급성장 하였다. 1인당 연간 소비량은 약 12kg(약 200개)이상을 소비하고 있는 것으로 나타나고 있으며 소비량이 가장 많은 지역은 1,200만 인구가 살고있는 상하이(上海)로 1인당 18kg(300개)을 소비하고 있는 것으로 알려졌다. 중국에서 계란가공 산업은 비교적 늦게 발달하기 시작한 분야인데 과거 건조란이 일부 사용되어왔으나 그 물량은 미미했고 '90년대 들어 가공란 공장이 각지에 생겨나면서 마요네스 등 각종 영양식품 소비가 급속히 늘기 시작하였다.

중국은 계란생산량 증가와 함께 가공산업 육성으로 향후 수출을 모색하고 있는 것으로 알려졌다.(鶏の研究)

프랑스

닭고기 시장 경쟁력 약화 우려

프랑스는 EU(유럽연합)국 중에서 닭고기 생산이 가장 많은 나라이다.

지난해 닭고기 생산량은 220만톤으로 돈육 210만톤과 우육 190만톤 보다 우위를 보여 닭고기 산업이 큰 비중을 차지하고 있음을 알 수 있다. 생산비도 EU국중 가장 낮아 경쟁력에서 큰 힘이 되고 있는 실정이다.

그러나 최근 세계적으로 생산량이 꾸준히 증가하면서 닭고기 시장에서의 경쟁력이 약화될까 우려하고 있다.

세계적으로 볼때 프랑스는 미국, 중국, 브라질에 이어 4번째 생산국으로 자리매김하고 있지만 '96년도의 수출량을 보면 80만톤으로 전세계 수출량의 12% 정도에 지나지 않아 GATT의 이점을 안고 공략해오는 미국과 브라질에 크게 뒤지고 있는 실정이다. 또한 자체 생산시설이 매년 3.5%(50만㎡)씩 증가하면서 과잉생산이 이어지고 있어 국제적으로 경쟁력이 약화될 수 있다고 관계자는 밝혔다.(WP)

에콰도르

엘리뇨 피해와 사료산업

에콰도르의 양계분야에 가장 큰 기여를 하고 있는 Pronaca사는 최근 세번째 사료공장을 신축할 것으로 알려졌다. 이 회사는 연간 닭고기 3,200만수, 산란계 60만수, 칠면조 27만수를 생산하고 있으며 2개의 사료공장까지 경영하는 대기업에 속하고 있다. 이번에 신축될 사료공장은 해안이 펼쳐진 대단위 옥수수 농장 근처에 건설될 계획이며 기존 공장들 보다 더 많은 물량을 공급할 것으로 전해졌다. P사는 지난 '96년 칠면조 생산의 경쟁사인 Avextico사를 합병하는 등 입지를 더욱 굳혀가고 있다.

그러나 에콰도르의 사료산업은 곡물을 수입해야 되는 등 어려움을 겪고 있다.

이는 지난해 엘리뇨로 인해 집중호우와 서늘한 기온이 계속되면서 피해를 주었는데 가장 큰 타격을 입은 것은 바나나 농사와 새우산업이며 두번째로 사료산업인데 사료원료가 성장기를 맞이하는 11~12월에 물난리를 겪으면서 작물들이 모두 쓸려나가는 등 큰 피해를 입으면서 이로 인해 사료생산량의 10%가 줄어든 것으로 밝혔다.(PI)

일본

노계를 이용한 가공품 개발

일본의 기후(岐阜)현의 한 양계시험장에서는 최근 산란용 노계육을 이용한 품미식품을 만드는 기술을 개발해 관심이 집중되고 있다. 지금까지 산란노계는 비료의 재료로 대부분 사용되어져왔으며 판매가격은 노계 1수당 5~10엔(한

화 65~130원) 정도에 판매되고 있어 이번 개발로 수요가 증가할 경우 농가에 부수입원으로 가치가 있을 것으로 내다보았다.

만드는 과정을 간단히 살펴보면 주로 가슴육을 포함한 모든 살코기를 분리하여 레토르트 식품을 만드는 기계에 압력을 가하여 섞은 후 123℃의 고온에 넣어 건조시킨 후 여기에 감미로운 향신료 등을 섞어 만들면 되는데 시식을 해본 관계자들은 호평을 한 것으로 알려졌다.

이는 제조과정이 비교적 간단하고 뼈를 제외한 모든 고기를 남김없이 사용할 수 있다는 이점이 있어 큰 관심이 모아지고 있는데 일부 식품회사 등에서는 상품화까지 계획하고 있는 것으로 알려지고 있다.(鶏の研究)

살모넬라 식중독 방지에 대한 보고서

일본의 식품위생조사회는 계란의 살모넬라 식중독의 발생방지 차원에서 시중에 유통되는 계란(가공란 및 수입란 포함)은 원산지, 생산일, 생산자명, 유통기한, 구입후 냉동보관 필요성 등 각 용도에 따른 구비조건을 반드시 명기해야 한다는 내용을 골자로 보고서가 발표되었다.

이는 생산단계, 유통단계, 소비단계를 명확히 구분하여 살모넬라로 인한 피해를 최소화하는 취지인데 이 보고서에서는 특히 수입품의 경우 살균, 미살균 표시는 물론 수입업자의 이름까지 명기하여야 한다고 주장하고 있다. 후생성은 이 내용을 세계보건기구(WTO)에 의뢰 각국의 반응을 살핀뒤 필요성이 인정되는대로 시행에 들어갈 것으로 알려졌다.(鶏鳴新聞)