

닭고기, 값싸고 영양이 풍부한 건강식품

- 적은 돈으로 충분한 영양을 섭취할 수 있어 -

단백질로 보면 닭고기는 다른육류에 비해 매우 높다.

무엇보다도 리놀레산이 풍부해 콜레스테롤 문제를 걱정하는 중고령층의 건강에 매우 좋은 식품이다. 닭고기 육질은 연해 소화가 잘 된다.

아울러, 요즘같이 어려운 때일수록 적은 비용으로 최대의 영양 효과를 볼 수 있는 식품임에 틀림이 없다. 닭고기를 섭취함으로써 얻을 수 있는 중요한 효과들은 다음과 같다.

● 닭고기에는 피부미용과 골다공증에 좋은 콜라겐(Collagen)성분이 풍부하다.

콜라겐은 인체내에서 영양공급, 세포연결, 수분유지 등의 역할을 하며 피부미용과 뼈의 건강 등에 이로운 작용을 한다. 이는 일상적인 식사만으로는 충분한 섭취가 이루어지지 않고 있으며, 자외선과 노화 등에 의해 체내에서 자연적으로 손실이 된다. 따라서, 미용과 건강을 유지하기 위해서는 별도의 섭취가 필요하다. 인체내에서 콜라겐이 충분히 섭취되면 피부노화를 억제하고 뼈를 충실하게 함으로써 골다공증을 막을 수 있다.

콜라겐은 닭고기의 치킨 윙 팁(Chicken wing tip)으로 부터 추출이 가능하며 여성들의 화장품 성분의 원료로 이용되기도 한다.

● 닭고기에는 단백질이 많아 두뇌활동을 촉진시켜 준다.

필수아미노산이 풍부한 단백질은 뇌신경 전달물질의 활동을 촉진시켜 스트레스를 이겨내도록 도와준다. 스트레스를 받게 되면 이

를 극복할 수 있는 힘을 상실하여 때론 심한 우울증과 불안에 시달릴 수 있다. 필수아미노산은 신경전달물질의 원료로 스트레스를 이겨내는 데 중요한 역할을 하게 되는 것이다.

따라서, 단백질이 많이 든 닭고기 부위중 가슴살을 섭취하게 되는 것이 요즘처럼 스트레스가 닥쳐올 때 많은 효과가 있다. 한편, 단백질이 체내에서 원활히 이용되기 위해서는 비타민 B, C, E 및 마늘을 많이 섭취하는 것이 도움이 된다.

● 좋은 닭고기를 쉽게 고르는 요령

- 반드시 냉장고(5°C이하)에 보관되어야 한다.
- 고기가 촉촉한 정도의 수분을 느낄 수 있는 것이 좋다.
- 살이 두툼해 폭신한 느낌을 주며 껍질이 크림색으로 윤기가 있고 털구멍이 울퉁불퉁 튀어나온 것이 좋다.
- 껍질에 주름이 잡혔거나 축 늘어진 것, 혹은 까칠하게 메말라 보이는 것은 좋지 않다.
- 냉동 보관되어 있는 통닭은 냉동품 해동시 육즙이 빠져나와 맛이 없으며 몸이 바짝 말라 있는 경우가 많으므로 냉장육을 이용하는 것이 맛있게 먹을 수 있다.
- 한가지 부위만을 필요로 할 경우에는 통닭을 사는 것보다 부위별로 구매하는 것이 보다 현명한 구매 방법이다.
- 삼계탕용 닭고기는 삼계탕 전용품종(400~500g)을 고르는 것이 바람직 하다.

태국, 닭고기시장 계속 확대

태국의 닭고기 산업이 지속적인 생산증가와 내수, 수출증가로 확대 일로를 걷고 있다.

태국 농업협동조합성이 공표했던 통계에 따르면 97년 10월의 브로일러의 생산량은 전년 동월비 15.7% 증가한 7천6백만수로서 8월까지 계속됐던 20%를 넘는 큰 신장은 9월들어 둔화의 경향을 보여 주고 있지만 여전히 높은 신장이 계속되고 있다. 그러나, 업계는 사료 가격의 상승에 따라 생산량의 감소를 우려하고 있다.

방콕 시장에서의 도매가격은 사료가격 인상에 따른 생산 비용이 증가하여 98년 1월 현재 31바트로 전년 대비 상승 경향이 계속되고 있다. 1kg의 닭고기를 생산하는데 필요한 생산비는 97년 1월에서 10월까지의 평균으로 25바트였다. (참고 : 1바트 = 약 36원)

태국 브로일러 가공 수출업자협회가 집계한 97년의 닭고기 수출 동향에 따르면 냉동 닭고기의 수출 수량은 151,120톤으로 전년비 10.5%, 닭고기 가공품의 수출 수량은 41,114톤으로 전년비 44.9% 증가하여 93년 이후 96년까지 부진이 계속됐던 태국의 닭고기 수출이 97년에는 대폭적으로 증가됐다.

97년의 브로일러의 소비는 후반부터의 경제의 불황에도 불구하고 외식 부문에서의 소비가 확대가 뚜렷하였으며 생산량에서 수출량을 공제한 소비량으로 집계해보면 전년비 24.9% 증가한 764,826톤으로 추정된다.

미농무부 HACCP 육류검사제도 시행

- 금년 1월부터 의무화 -

미국 농무부(USDA)는 지난 1월 26일부터 새로운 육류검사제도인 HACCP 시행을 공포 시행하고 있다.

소비자를 위하여 육류를 포함한 식품의 안전성을 높일 수 있는 제도로 미국내 육류 및 가공육 가공처리시설의 약 75%인 3백12개 가공공장에서 HACCP제도를 실시해 오염 유해세균을 사육·처리 가공단계에서부터 유통과정까지 과학적인 방법에 근거해 병원미생물 오염을(대장균, 살모넬라 등) 감소시키고 안전한 식품을 생산, 유통시키기 위해 실시하고 있는 것이다. 종업원 5백명 이상인 대규모 도살장 및 닭고기육가공공장부터 이 관리방식을 시행하고 중간 규모의 가공

공장에선 99년부터, 종업원이 9명이 하인 소규모 가공공장에선 2000년부터 각각 HACCP제도를 의무적으로 도입하도록 했다.

이미 HACCP제도에 대한 대응책을 책정한 회사의 31%는 HACCP의 효율적인 실행방법을 마련키 위해 새로운 기술진 도입과 외부 컨설턴트의 도움을 빌리고 있다. 또한 현재 대응책을 마련중에 있는 59개사 중 22%는 외부 컨설턴트의 힘을 빌리고 있으며 자사에서 책정하고 있는 회사는 73%였다.

우리나라에서도 식육, 생산, 가공, 유통에서 HACCP제도가 현재 실험적으로 시행되고 있으며, 또 그 결과에 대해서도 관심이 집중되고 있다.

EU의 경우 환경보호에 대한 압력이 증가하고 있기 때문에 15개 기존 회원국들보다는 신규 가입국들이 늘어나는 동유럽에서 가공육 생산증가세가 더 클 것으로 예상된다.

미농무부, 신개념 살모넬라 살균제 개발

최근 UPI통신은 병아리에 약액을 뿌려 살모넬라균 등 유해 병원균을 죽이는 새로운 살균기술이 개발되어 미국 식품의약국의 승인을 받았다고 전했다.

미농무부의 생명공학자인 존 딜로치 박사가 개발한 '프리엠프트'는 닭 내장 속에서 살모넬라균이 살지 못하도록 차단하는 29종류의 무해한 양성 박테리아를 배양, 혼합해 만든 약제이다.

이 약제를 갖 부화한 병아리에 뿌려줄 경우 병아리가 젖은 깃털을 쪼다가 이 용액을 먹게되고 결과적으로 양성 박테리아가 닭의 몸속에서 자라면서 살모넬라균과 같은 악성 박테리아를 축출하게 된다고 한다. 미농무부는 8만마리의 병아리를 대상으로 한 실험에서 평균 7%에 이르던 감염율이 거의 0% 수준으로 감소하는 결과를 얻었다고 발표했다. (외신)

일본, 닭고기 자급율 68%

지난 1월 일본농림수산성이 발표한 자료에 의하면 '96 일본의 전체 식량 자급율이 '95년과 비슷한 42%에 이르는 것으로 발표하였다.

품목별로 보면 닭고기 68%, 계란 96%로 나타났으며 그외에 돼지고기, 쇠고기가 각각 57%, 39%로 나타났다. 이외에도 우유 및 유제품이 72%, 쌀 102% 생산류 69%, 콩류가 7%로 양계산물의 비중이 크게 나타나고 있는 것으로 밝혀졌다.

소비량을 보면 닭고기가 약 13.0kg으로 육류의 경우 광우병과 O-157파동으로 쇠고기의 소비량이 감소한 추세를 보인 반면 돼지고기와 닭고기의 소비가 증가한 것으로 나타났다.

반면 우유 및 유제품은 건강지향적인 영향으로 수요가 증가하였다.

96년 세계 가금육생산량, 쇠고기 초과

세계 가금육 생산량이 지난 1996년에 처음으로 쇠고기 생산량을 초과해 5천8백만톤을 달성한 것으로 알려졌다.

앞으로도 가금육 생산은 계속 완만한 증가세를 보일 것이며 특히 개도국 진영의 생산증가세가 클 것으로 예상된다. 그러나 중국과 동남아시아 국가들은 사료 전환비율이 낮아 가금육 생산증가를 쉽게 이룰 수 있어 수요량의 대부분을 스스로 처리할 수 있을 것으로 예상된다.

영육, (주)해표푸드서비스로 변경

영육농산이 지난 3월 2일부로 (주)해표푸드서비스 (대표:김종원)로 회사명칭을 바꿨다.

동사는 21세기 미래기업으로 성장하기 위하여 회사명을 바꾸고 경영조직을 일신했다.

주소 : 경기도 용인시 이동면 화산리 637-1

전화 : 0335-35-9317, 35-0688

FAX : 0335-37-2032, 36-0688

제네시스, BBQ 500호점 돌파

- 국내 순수 토종 치킨상표로 달성 -

국내 순수 치킨브랜드인 BBQ가 95년도말 1호점을 개점한 이후로 2년 4개월만에 500호점을 개점했다.

외국상표가 주도해온 닭고기 시장에서 국내 순수 브랜드가 경쟁력을 갖추게 된 것이어서 주목된다.

이 업체는 업계최초로 투자비 리콜제를 도입, 투자비 중에서 실내장식 비용이 가장 높은 점을 감안해 폐점시 비용의 50%까지 가맹점주에게 돌려주는 제도를 실시하여 관심을 끌었으며, 지난 2월말 신규사업으로 한식닭요리 전문점인 백년손님 1호점을 오픈하고 3월에 들어서서 500호점을 개점하였다.

또한 가맹점별로 지역특성에 맞게 다양한 판촉을 기획하여 신제품 정착판촉, 본사 판촉물 지원에 의한 주력메뉴 판촉, 매출부진시는

점포활성화 판촉, TV 광고 제작 방영 등을 진행하기도 했다.

소형점포로 공략하여 성공에 이른 BBQ는 치킨 외식업계에서 점포수면에서 업계 1위에 올랐으며 매출액도 지난 한해 천억원을 기록하였으며, 앞으로 업계는 중국 및 동남아시아로도 진출하여 BBQ를 세계적인 브랜드로 키워 나갈 계획에 있다.

해표푸드, 식자재 유통업 진출

- 4월부터 외식·단체급식업체 공급 예정 -

(주)해표푸드서비스(대표:김종원)가 식자재유통 및 단체급식사업에 진출하는 한편 닭고기 가공

품 사업을 대폭 강화키로 했다.

이에 해표푸드서비스는 하루 20톤 규모의 생산능력을 갖춘 진천가공센터를 이용, 단체급식 시장에 본격 진출할 준비를 서두르고 있으며, 코코스, 판다로사 등 계열의 식업체를 비롯하여 기업체 학교등지에 식자재를 납품하는 유통사업을 전개키로 하고 올해 1백억원의 매출 계획을 세우고 있다.

한편 지난해 신동방에서 인수후 사료부터 닭의 종계, 부화, 사육, 도계 가공, 판매까지 육계계열화생산을 하고 있는 해표푸드서비스는 닭고기가공품의 브랜드를 재료가 좋은 음식 해표로 바꾸고 대대적인 상표이미지 통합작업에 들어갔다.

이를 위해 현재 70% 머물고 있는 용인가공공장의 가동률을 풀가동체제로 구축하고 해표의 전국 유통망을 활용, 3월말부터 새 브랜드로 출시되는 숯불 닭강정, 영너겟, 하트윙, 팜콘치킨, 숯다리 등 10여개 제품의 판매비중을 지금의 7%에서 20%까지 확대키로 했다.

축협중앙회, 사료값 평균 5.1% 인하

축협중앙회는 4월 1일부터 배합사료가격을 평균 5.1% 인하 적용하며 무이자 외상공급기간을 종전 1개월에서 2개월로 연장한다고 밝혔다.

이번 조치는 사료가격 폭등이후 축산물 산지가격은 오히려 약세를 보여 축산업의 위기상황이 지속됨에 따라 축산농가보호차원에서 취해진 조치이며 최근 환율 및 국제곡물가격의 하향 안정세를 반영한 것으로 알려졌다.

한편 배합사료 판매시 선수금 구

매에 4%, 현금구매에 2% 할인된 가격으로 판매하게 된다고 밝혔다.

단백질 많은 육류 두뇌활동 촉진

- 닭고기에 많이 들어 있어 -

단백질이 많이 들어있는 육류가 두뇌활동을 촉진하는데 효과가 있다는 보도가 있다.

필수아미노산이 풍부한 단백질은 뇌신경전달물질의 활동을 촉진시켜 스트레스를 이겨내도록 도와준다.

트립토판은 인간의 기분과 감성을 좌우하는 신경전달물질인 세로

토닌의 원료로 단백질이 부족하게 되면 정신불안, 우울증 등 많은 정신질환을 일으킬 수 있다.

또한 세로토닌은 밤이 되면 잠을 편안하게 잘 수 있도록 도와주는 멜라토닌으로 변하며 세로토닌이 부족하면 잠을 이루지 못한다.

따라서 단백질을 많이 함유하고 있는 육류를 섭취하는 것이 중요하다. 그 중에서 닭고기의 부위중 가슴살은 단백질이 가장 많이 들어있는 육류중의 하나이다.

또한 단백질이 체내에서 원활히 이용되기 위해서는 비타민B군과 산화억제제인 비타민C, E 및 마늘을 많이 섭취하는 것이 좋다.

(동아)

닭고기부분육을 이용한 요리대회 개최

- 시상금 1천만원, 새로운 요리 개발 위해 -

본회는 영양적으로 우수하고 값싼 닭고기의 부위별 요리법을 개발하고 소비자들에게 닭고기에 대한 관심도를 제고시키기 위하여 닭고기 부위별 요리 경연대회를 개최한다.

오는 6월 9일(화)에 개최되는 닭 요리대회는 조선일보사의 협조로 전국 소비자들을 대상으로 서류응모를 받아 1차 심사를 거친 참가자 50명을 △가슴살 △다리육 △날개육 △통닭 △기타 등으로 구분해 대중성, 창의성, 조리간편성, 영양균형, 위생, 맛 등을 심사하여 시상하게 된다.

본회는 총시상금을 1천만원으로 하여 여성지, 일간지, 여성단체, 대학교 등에 광고하여 신청자를 접수할 예정이며 신청자중 부위별 요리, 지역별로 구분하여 1차 심사한 후 참가자를 선별하며 왕복여비·재료비를 부담하게 된다.

소비자들의 관심도를 제고시키기 위하여 프레스킷 개발, 기자간담회 등을 통해 언론매체에 널리 알려 많은 보도를 유도할 예정이다.

참가신청 접수는 5월 25일(월)까 지이며 참가신청 등 문의사항은 본 회로 하면 된다.

이상을 교체한 하림의 경우 최근 유가인상으로 경제성에서 차이가 많아져 초기시설비도 1년후면 회수가 가능해 장기적으로는 매우 경제적인 것으로 보고 있다.

현재 육추기는 5만수 기준으로 시설투자비가 열풍기에 비해 3배 이상인 2천1백만원이 소요되나 연간 연료비는 2천85만1천원으로 41%의 절감효과가 있는 것으로 조사됐으며 내구연한도 열풍기의 5년보다 2배정도로 길어 시설감가비를 고려할 경우 농가당 총 연료비는 2천2백95만1천원으로 열풍기를 사용했을 때보다 1천3백62만5천원, 37.2%이 절감된 것으로 나타났다.

(주)선진푸드 한방치킨 선보여

- (주)해표푸드서비스에서 공급 -

(주)선진푸드는 가스로티서리 방식의 한방치킨을 주제품으로 하는 메리트치킨 브랜드를 설립하고 지난 13일에 첫점포를 오픈했다.

메리트치킨의 주메뉴는 10여가지 한방 약재가 첨가된 양념을 한 후 가스로티서리 방식으로 구워낸 치킨으로 닭을 꼬치에 끼워 돌려가며 구워 지방성분을 제거하여 육질이 고소하고 담백한 맛을 살린 치킨이다.

주요메뉴는 우리취향에 맞는 매운맛과 고소한맛을 보강한 한방치킨, 즉석에서 튀겨낸 후라이드 치킨, 다이어트용, 스테미너식으로 좋은 영양치킨이 있으며 이외에도 살코기만으로 만든 너겟, 핫 골드윙 등이 있다.

특히, (주)해표푸드서비스에서 신선했던 냉장육계만을 공급받아 사용하고 있다.

(외식경제)

깔짚대체 기능성 천연섬유 '포그니' 특허출원

- 암모니아발생량 감소로 쾌적한 환경조성 -

신동방은 최근 새로운 개념의 축사용 기능성 천연섬유 '포그니'를 특허출원하여 출시하였다.

일반적으로 사용하는 깔짚이 필요없는 '포그니'는 암모니아 발생량을 감소시키며 병원성 세균의 증식을 억제하며 흡수성이 우수하고 특히 단열효과가 우수하여 보온에 필요한 비용을 절감할 수 있으며 불에 잘 타지 않아 화재의 위험이 적고 깔짚폐기물의 양을 줄일 수 있는 특징을 가지고 있다.

또한 토양에서 빠르게 분해되어 퇴비화가 용이하고 비닐포장으로 되어있어 우천시에도 운송 및 작업이 가능하며 주문시에는 약제 첨가로 질병 예방이 가능하고 기존의 왕겨, 톱밥, 깔짚에서 발생하는

가슴털 빠지는 현상을 없앨수 있다고 한다.

기존의 깔짚제를 100% 대체할 수 있는 '포그니'를 사용할 때 육계 1만수 기준으로 하였을 때 기존의 깔짚은 약 2톤 이상이 소요되는데 반해 '포그니'의 경우 6백kg이면 충분하고 kg당 가격도 5백원대여서 연간 3백만원 이상의 추가 이익을 얻을 수 있다고 동사 관계자는 전하고 있다.

난방 LPG사용으로 연료비 40% 절감

계사 난방설비를 열풍기(등유 사용)대신 LPG용 육추기로 대체한 농가들의 경우 연료비가 40%이상 절감된 것으로 나타났다.

LPG용 육추기는 초기시설비가 과다한 이유로 사용이 기피되어 왔으나 지난해 계사 난방설비의 1/3

어떻게 바닥을 관리할까?

- 환기와 깔짚상태, 가스발생을 보며 -

자연상태로 방사하면 병이든 닭도 곧 회복이 된다. 그러나 경제성이 고려된 계사내에서 평당 최고의 사육밀도를 유지하다보면 금방 닭상태가 나빠진다.

후기 펠렛사료로 교체할 무렵은 모든 육계농장의 취약기이다. 모체이행항체도 떨어지고 사료교체 스트레스가 있을때에 개체별로는 층아리가 생겨서 더욱 손해를 준다. 대체로 출하체중과 육성율이 높고, 사육일수와 사료 요구율이 낮아야 생산지수가 향상된다. 이렇게 좋은 성적은 반드시 鳥(조)인 닭의 생리적 특성을 고려한 관리가 중요한 요인이다.

3~4주령부터 계분량이 본격적으로 증가하면서 바닥의 수분도 높아지고 가스발생량도 많아진다. 특히, 바닥청소와 소독이 미비하거나, 계분위에 약제를 뿌리면서 연속입추를 하는 농장들은 더욱 바닥이 빨리 질어지는 것을 본다.

· 습하다고 문제가 없다? 괜찮다?

깔짚까지 얇으면 영락없이 바닥이 곤죽이 되고 가스발생은 급격히 증가한다. 암모니아 가스를 측정해보면 심한 경우 30~50ppm씩도 흔히 보게된다. 이런 경우 폐사도 많고 성장이 더딘 것을 흔히 볼 수 있다.

· 자연에 가깝게 관리가 가능할까?

사육면적과 깔짚두께, 환기량을 고려한 적당한 산소유입을 권장한다. 농장주는 후래쉬와 가스측정기, 온도계를 활용하여 수시로 점검이 필요하다. 환기가 잘되어야 충분한 산소유입으로 복수증, 호흡기 질병 등을 최소화 할 수 있다. 출하체중과 환기능력, 깔짚상태 등을 고려한 사육수수 조절이 가장 쉽고 빠른 대책임을 확인하면서 체크리스트를 본다.

· 환기 시설과 용량은 적절한가?

- 평당 사육수수는 변화가 있는가?
- 깔짚은 어떤 종류에 몇 cm를 쓰나?
- 급수기 관리는 정상인가?
- 콕시듐 및 장염발생은 적은가?
- 음수량 점검용 Watermeter는 있는가?
- 가스측정기를 사용하는가?
- 젖은 깔짚은 수시로 교체하는가?
- 연면시 치료방법을 갖고 있는가?
- 수질 검사는 정기적으로 하는가?

본지는 이번호부터 육계농가에 필요한 기술정보를 게재한다. 이번 달은 각종 질병에 노출된 농가의 문제점 중 깔짚에 따른 환기문제를 다룬다.

한정된 지면으로 요약해서 문제점만을 제시하는 것이 아쉽다. 이번호에는 (주)우성사료 이상희 부장이 수고해 주었다.

(편집자 註)

삼화농원, 대만에 종계 1만7천여수 수출

(주)삼화농원(대표 배성황)은 지난 3월 27일 대만에 로스종계 1만7천2백50수를 수출하였다.

이번 수출로 대만측 종계장에서 사육 후 성적이 우수하면 계속해서 수출의 길이 열릴것으로 전망되고 있다.

가격은 도착기준 미화 2불 정도로 총 2만6천불 정도를 받은 것으로 알려지고 있다.

국내에서 초생추 수출은 중원농장이 에이비안을 동남아시아에 수출한 예가 있다.

「닭고기 우수성」 광고 계속 시행중

닭고기 소비촉진의 일환으로 [닭고기 우수성] 여성잡지광고와 라디오 광고를 지난 2월 18일부터 사단법인 대한양계협회 협조하에 지속적으로 실시하고 있다.

방송국	프 로 그 램	시 간	요 일	지 역	
라 디 오	MBC-AM	강석, 김혜영 싱글빙글쇼 3부	13:05~13:30	매일	전국
		1804 SB	18:04	매일	서울권
	CBS-AM	양희은의 정보시대 3부	09:35~10:00	매일	전국
잡 지	Feel	여성지	5월~10월		

본회 회원사간 생식품 구매 협조기로

- 통합경영분과위원회 정례회의개최 -

지난 3월 중 개최된 본회 통합경영분과위원회 정례회의에서는 회원사간 경제적 이익을 위해 회원사 생식품 구매에 협조기로 하고 우선 사료, 병아리를 구매기로 하였다.

이는 계열화사업의 특성상 연간 계약에 의한 출하를 하는데 일정수준에서의 생산비 유지가 필요하나 병아리 등 각종 원자재가격 및 산지시세의 변동이 극심하여 경영안정에 막대한 지장이 있다고 판단하여 추진하게 되었다.

우선 병아리는 기준가를 연간계약시 수당 3백30원으로하며 연동제

에 의한 경우는 시세에 따라 상한선 400원 및 하한선 200원으로 하고 회원사 생산분을 우선 구매기로 하였으며 사료 등도 회원사 생산분을 우선구매하여 회원사간 경제적 이익을 도모해 나가기로 했다.

한편 위생닭고기 유통개선을 위하여 현재 회원사에서 납품하고 있는 유통업체들에 대한 생산비 양등에 따른 납품가격현실화를 위해 거래처와 협의해 나가기로 하였다.

또한 모임 관련 사항으로 현재 주간 정례회의를 회원사를 순회하며 개최하기로 하였다.

하여 제작된 이번 요리책자는 24쪽의 전면칼라로 일반인들이 손쉽게 요리할 수 있는 총 13가지의 요리법을 소개하고 있으며 닭요리는 한복선 요리연구가 등 6명의 유명한 요리연구가가 집필한 것이다.

이외에도 닭고기의 이해를 돕고자 닭고기의 우수성, 구매요령, 손질법 등도 함께 소개하고 있다.

화인코리아 나원주대표 수출 유공자 표창

지난 3월 31일 농림부 농산물무역확대 대책회의에서 화인코리아 나원주사장이 동남아, 유럽 등지에 삼계탕 수출시장 개척에 따른 공로로 농산물 수출 유공자 농림부장관 특별표창을 받았다.

이날 회의에서는 2004년 농산물 수출목표 50억불 달성을 위한 차관보를 텨장으로 하는 '농산물 무역대책팀'을 구성하였다. 장관이 주재한 이날 회의는 생산농가, 협동조합 등 생산자 대표, 농산물 수출업체대표, 수출관련단체 관계자 80여명이 참석했으며 농산물 수출 공로가 큰 3명에게는 특별상을 수여하고 9개 농업인에게 수출탑을 각각 수여했다.

한편 화인코리아는 올해들어서도 꾸준히 삼계탕을 수출하고 있는데 2월까지 총 1만1천5백80kg의 삼계탕을 수출한 바 있다.

계정육 협의회 구성키로

지난 3월 20일과 31일에 각각 개최된 중계노계분과위원회 2차, 3차 회의에서는 계정육업계의 발전 및 이익도모를 위해 협의회를 구성키로 했다.

지난 2월 27일 본회 회의실에서 제1차 중계노계분과위원회가 개최된 이후 그동안 주로 롯데, 제일제당 등 대규모 수요처에 계정육을 납품해 오고 있던 회원사들은 IMF 이후 점차 악화되어가는 시장상황과 계정육업계의 생산구조조정, 산란·중계노계육 유통구조개선 등에

공동대처하기 위해 협의체를 구성키로하고 구체적인 정관 및 규약을 마련키로 한 것이다.

소비촉진 홍보위해 '닭고기 요리책자' 제작 배포

본협회는 닭고기 소비촉진 홍보사업의 일환으로 닭고기 요리책자 3만부를 제작 협회 회원사들을 통해 닭 소매점, 일반소비자들에게 배포하고 있다.

조선일보사 Feel(필)에서 협찬을

깨끗하고
신선한 닭고기-



대상마니커주식회사

안전이고 깨끗한
HAIMARROW **해마로치킨**

Chicken



(주)TS해마로식품
TS HAIMARROW FOODS Co., Ltd.

냉동닭고기 3월중 7백 95톤 수입

- 환율 불안정으로 수입 줄어 -

지난 3월중 수입된 냉동닭고기는 7백95톤으로 2월과 비슷한 수준을 유지하였다.

3월 전반기에는 3백톤, 후반기에는 4백95톤이 각각 수입되었으며 미국산과 양분하던 중국산이 2월들어 줄어들기 시작하여 3월에는 전혀 수입되지 않았다.

그대신 태국산이 전반기에는 75톤, 후반기에 2백68톤이 수입되었으나 미국산이 kg당 1.1불인 것에 비해 태국산은 kg당 1.82불로 가격이 두배정도에 달해 수입량이 크게 늘어나지는 않을 것으로 전망된다.

환율 불안정으로 최근 냉동닭고기 수입은 어려우나 시중 유통시세와 비교해 특정부위의 가격경쟁력은 갖추고 있어 생산비 인하 등 업계노력이 필요하다.

■ 97~98 냉동닭고기 수입실적

종류 월별	닭고기		닭고기 가공품		합계	
	수량(kg)	가격(\$)	수량(kg)	가격(\$)	수량(kg)	가격(\$)
97년1~7월	8,000,194	14,453,478	468,873	1,417,526	8,469,067	15,871,004
8월	1,917,717	3,142,857	49,623	202,460	1,967,340	3,345,317
9월	1,908,000	3,712,000	40,000	173,000	1,948,000	3,885,000
10월	1,957,853	3,071,460	153,705	1,334,308	2,111,558	4,405,768
11월	2,256,812	3,514,753	21,466	86,916	2,278,278	3,601,669
12월	2,174,168	3,508,659	44,389	116,363	2,218,557	3,625,022
합 계	18,214,744	31,403,207	778,056	3,330,573	18,992,800	34,733,780
98년 1월	1,147,164	1,811,022	10,780	48,163	1,157,944	1,859,185
2월	752,299	1,125,792	8,981	34,844	761,280	1,160,636
3월	794,612	1,133,838	43,798	157,629	838,410	1,291,467

동물검역소 검역기준

계육뉴스, 비회원은 우편발송료만 부담키로

본회지 「계육산업뉴스」가 지난 3월호(통권33호)부터 계열사의 관련 위탁농가, 영업유통 현장에 배포되어 계육산업계의 정보를 전달하고 있다.

이번 4월호부터 비회원의 경우 뉴스지는 계속 무료 공급하되 우편발송료는 구독자 본인이 부담하여야 한다. 회원 및 회원관련 협력업체는 회원사 부담으로 계속 무료로 배포될 예정으로 계속 또는 신규로 구독을 원하는 경우 협회 회원사를 통해 구독하거나 본회 (02-536-9855~6)로 신청하면 된다.

* 비회원 발송료 : 연간 30,000원 (우편, 발송제비용)

* 신 청 : 한국계육협회 ☎ 02-536-9855~6 FAX) 02-595-6028

육용계는 역시 !!

로스, 아바에이커



(주)삼화농원

Tell : (0451)641-1900(대)
Fax : (0451)641-1141



화이트 미트의 시대!

KS닭고기회사

하림이
열었습니다.



국내 최대 닭고기 전문회사

(주)하림
HALIM & CO., LTD.