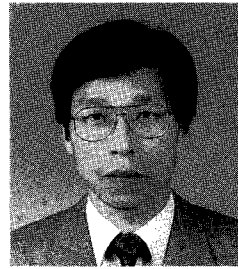


닭고기에 대한 품질개선 요구사항 많다

— 다양한 닭고기 요리방법 홍보와 간편하게 요리할 수 있는
가공기술 개발 필요 —



안 종 남

축산기술연구소 연구관

본 조사는 시중에 유통되고 있는 닭고기에 대하여 소비자들의 인식을 알아보고 향후 국내 닭고기의 품질 향상을 위한 기초자료로 제공하고자 11개 문항에 대하여 설문을 하였다. 조사 대상으로는 서울, 성남, 수원지역의 주부 516명이였으며, 연령별로는 30대 주부가 64.55%, 40대 34.29%, 50대 0.77%, 20대 0.39%였고, 가족 수는 평균 4.2명으로 한 달에 소비하는 닭고기는 평균 2.4마리 정도였다.

소자의 식생활 수준이 향상됨에 따라 다양화되고 품질이 고급화된 닭고기 제품이 시중에 많이 유통되고 있다. 이와 더불어 닭고기의 품질을 개선하기 위하여 생산 및 유통 분야에서 많은 투자가 이루어 졌으나, 닭고기의 위생상태나 안전성에 대한 소비자들의 견해는 아직도 개선점이 많은 것으로 조사되고

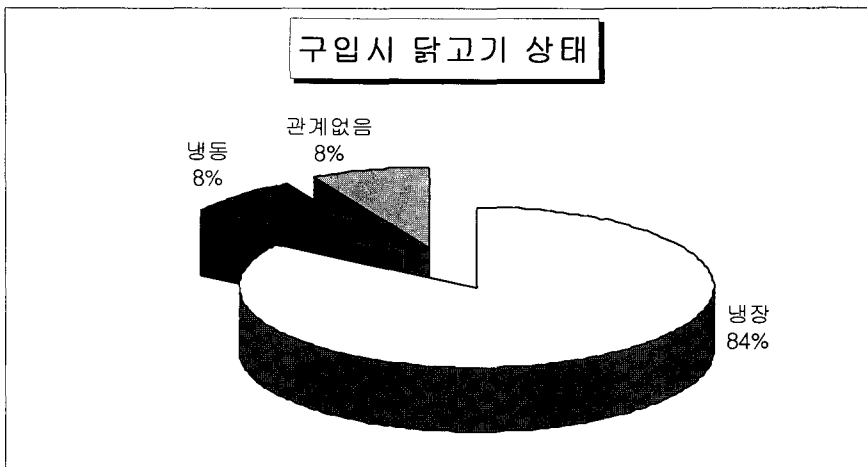
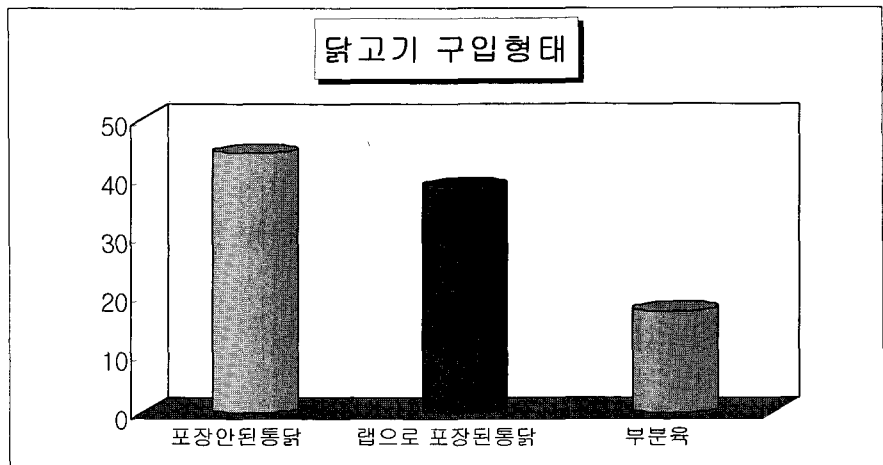
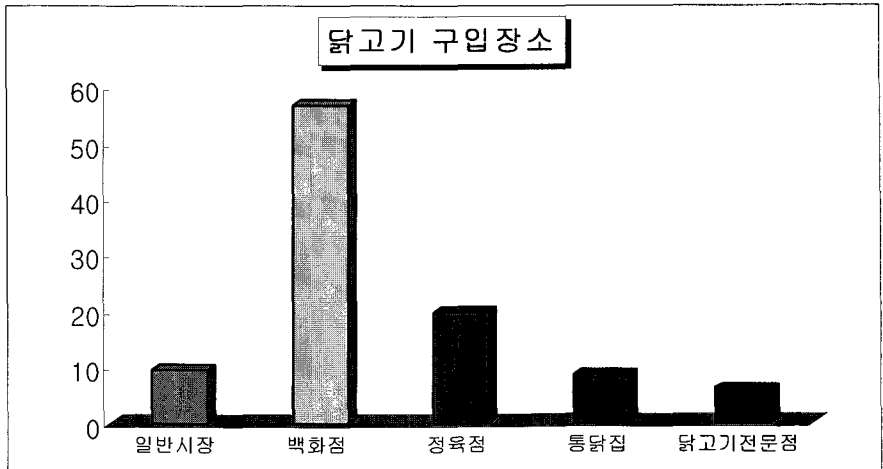
있다.

실제로 식품의 안전성은 제품의 다양성이나 가격 또는 규격에 관계없이 소비자들이 가장 중요하게 생각하는 선택 기준이 되기 때문에 극히 일부일지라도 안전성에 대한 문제 야기는 전체 육계산업에 영향을 끼치므로 위생적인 닭고기의 생산과 유통은 현재와 같은 무한 경쟁

의 산업 구조에서는 가장 중요하다 하겠다. 특히 닭고기는 다른 육류와는 달리 지방함량은 적을 지라도 불포화지방산 비율이 상대적으로 높기 때문에 쉽게 산패될 수 있어 유통과정 중에 신선도와 위생상태에 많은 주의가 필요하다 하겠다.

1. 닭고기 구입 장소 및 형태

일반 주부들이 닭고기를 구입하는 장소는 백화점이 56.76%, 정육점 19.47%, 일반시장 9.43%, 통

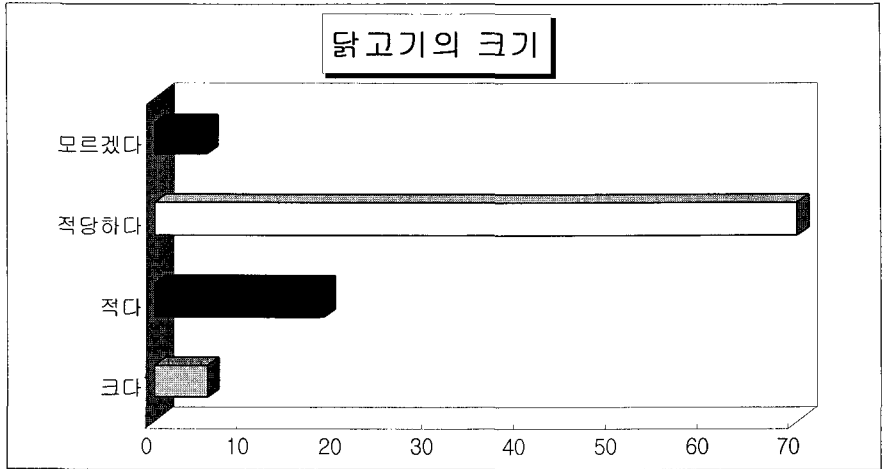


닭집 8.4%, 닭고기 전문점 5.94%로써 대부분 백화점을 이용하였고, 닭고기 구입 형태로는 포장안된 통닭이 44.24%, 포장된 통닭은 38.48%이고, 부분육 형태는 17.28%이었다. 한편 냉장육과 냉동육에 대한 구입 비율

은 냉장 닭고기가 84.02% 냉동 닭고기가 7.99%였으나 냉장이나 냉동에 관계 없이 구입한다는 소비자도 7.99%나 되었다.

2. 현재 유통되고 있는 닭고기의 크기?

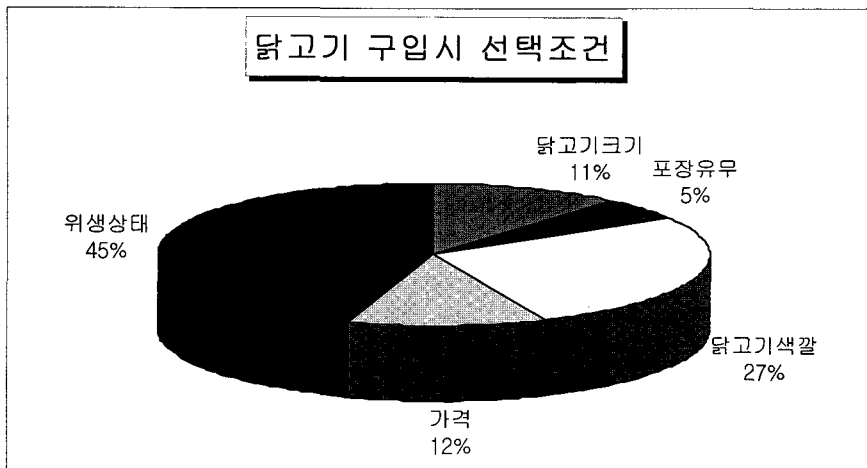
삼계탕용을 제외하고 현재 유통되고 있는 닭고기의 크기에 대하여 소비자들의 반응을 조사한바, 적당하다가 69.98%였으며, 적다는 18.52%, 크다가 5.85%였고, 모르겠다 5.65%로 대부분의 소비자들은 현재 시판되고 있는 닭고기의 크기가 적당하다는 반응을 보였지만, 적다는 응답도 상당히 많은 편이었다.



소비자들이 닭고기를 구입할 때 가장 중요시하는 선택기준으로는 위생상태 44.90%, 닭고기의 색깔 27.22%, 가격과 닭고기의 크기가 각각 11.86%와 11.19%였으며 포장의 유무는 4.83%였다.

이 항목에서 보듯이 소비자들은 닭고기 가격, 색깔, 크기 보다는 위생상태를 가장 중요하게 여기는 것으로 나타났다.

3. 닭고기의 선택 기준



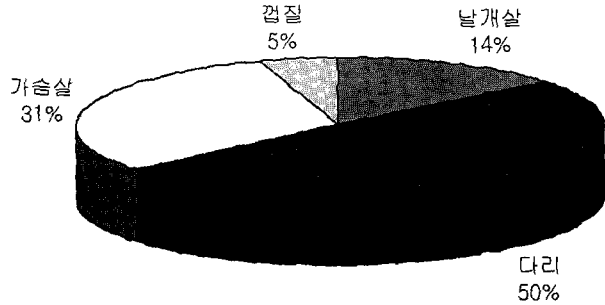
4. 닭고기의 선호부위와 요리형태

가족 구성원들이 선호하는 닭고기 부위는 다리살이 49.78%, 가슴살 31.25%, 날개살 14.12%, 껍질 4.85%의 순이었으며, 가정에서 닭고기의 요리형태는 닭찜이 36.63%, 백숙 27.70%, 닭튀김

19.76%, 바베큐 4.34%, 기타 11.57%로 조사되었다.

따라서 각 부위별로 쉽게 조리할 수 있는 다양한 방법과 맛을 살릴 경우 닭고기 소비에 일익을 담당할 것으로 보인다.

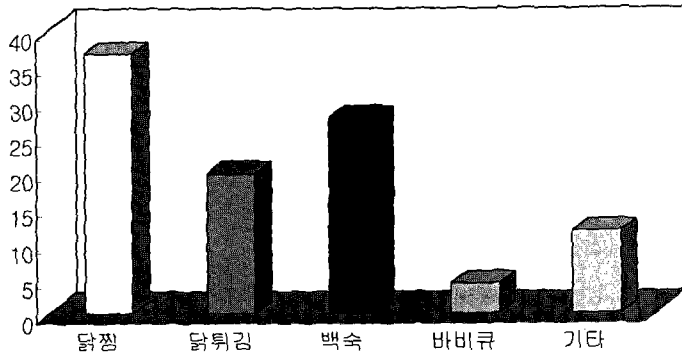
닭고기 부위별 선호도



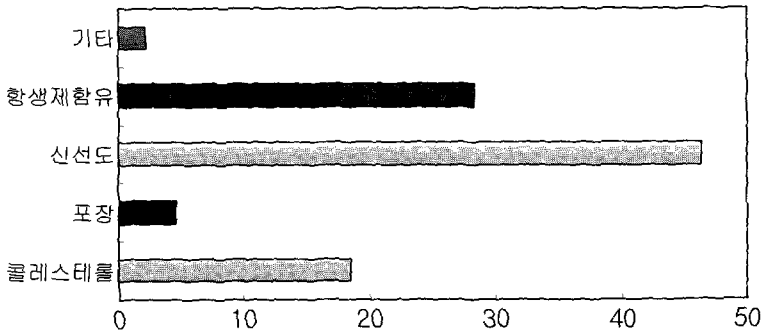
5. 닭고기 품질에 대한 불만사항

국내에서 유통되고 있는 닭고기 품질에 대한 가장 큰 불만사항으로는 신선도 46.32%, 항생제 함유 우려 28.35%, 콜레스테롤 18.61%, 포장 4.55%, 기

닭고기 요리형태



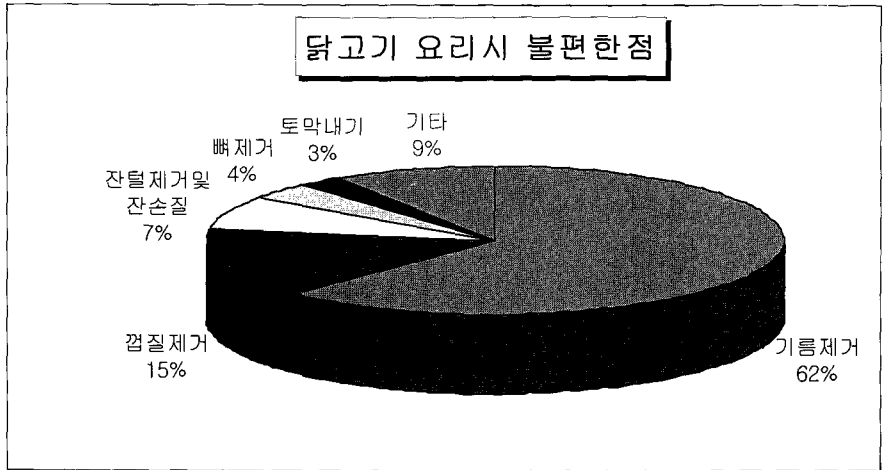
닭고기 품질에 대한 개선사항



타 2.17%의 순이었으며, 닭고기를 요리할 때 불편한 점으로는 기름제거 62.21%, 껍질제거 15.31%, 잔털제거 및 잔손질이 7.17%, 뼈제거 및 토막내기가 각각 3.58%와 2.61% 였으며 기타는 9.12%였다.

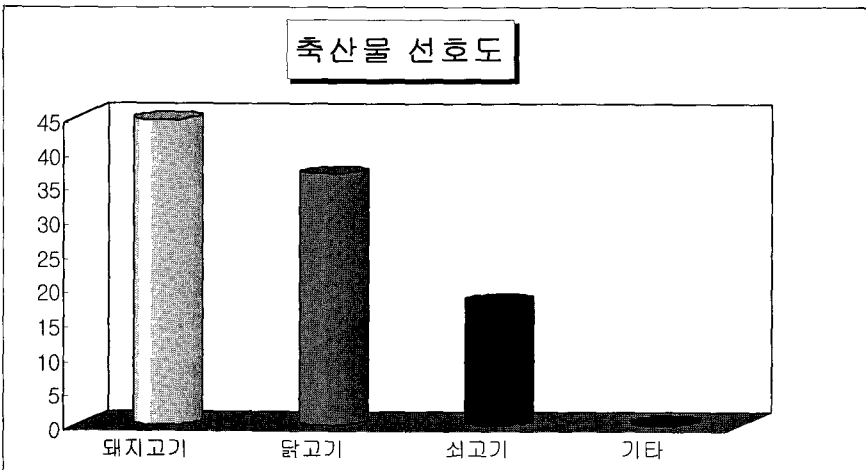
결국 소비자들은

바로 도계되어 얼리지 않은 신선한 닭고기를 선호하고 있으며, 닭고기 요리시 기름제거 등 주부들이 불편한 점들을 쉽게 해결할 수 있는 홍보 책자를 제작, 배포하는 등 홍보 활동에 주력해야 할 것으로 보인다.



6. 축산물에 대한 선호도

축산물에 대한 선호도를 묻는 질문에는 돼지고기 44.74%, 닭고기 36.76%, 쇠고기 18.10%, 기타 0.4%를 나타내 닭고기에 대한 다양한 조리 방법, 닭고기 요리시 불편한 사항 등 소비자 요구에 맞는 닭고기 생산에 초점을 맞출 경우 닭고기 소비 증가에 큰 효과를 가져올 것으로 기대된다.



7. 품질개선을 위한 소비자 견해

또한 소비자들이 닭고기의 품질향상을 위하여 정부, 연구기관, 산업계에서 시급히 해결해야 할 사항으로써는 유통과정중 닭고기의 신선도를 가장 중요시하였고, 다음으로는 닭고기내 항생물질 잔류, 품질인증제도 도입, 닭고기에 대한 홍보 등과 같은 다양한 개선점을 요구하였다.

그밖에도 재래시장 등에서 포장되지 않은 상태의 닭고기를 상온에서 쌓아놓고 판매하는 것에 대한 이미지 제고, 도계일자나 유통기간 표시제, 사료내 항생제 남용 문제, 냉동닭과 냉장닭의 구별 방법, 부분육

거래의 활성화 등을 지적하였다.

8. 결론

이상의 설문조사 결과는 소비자들이 가장 선호하는 닭고기 형태는 포장이 안된 냉장 상태의 색깔이 좋은 신선한 통닭을 선호하였고, 유통과정에서 가장 중요시한 것은 닭고기의 위생상태를, 사양관리에서는 항생제 사용의 남용을 우려하는 경우가 가장 많았다.

가정에서 닭고기 요리는 닭찜과 백숙위주로 그 종류가 극히 제한적이기 때문에 보다 다양하고 간편한 요리방법을 개발하고 적극적인



홍보도 필요한 것으로 조사되었고, 닭고기의 품 질개선을 위한 소비자들의 요구사항으로는 유통기한이나 품질인증제의 도입, 재래시장에서의 닭고기 판매형태와 같은 제도적인 사항이 많았다. **양계**

21세기 첨단단열재 골드폼 독일형 상압식 압출보드 단열재

단열재 선택


- 변 함 없 는 단열재
- 자 기 소 화 성 단열재
- 세 계 가 인 정 한 단열재
- 축 사 에 적 합 한 단열재

쾌적한 축사를 원하십니까?

※ 축산농가에서 인기높은 이유!

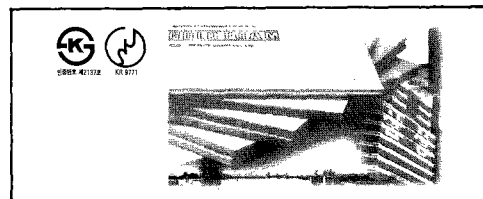
1. 우수한 단열로 겨울철 사료비 절감.
2. 우수한 단열로 냉난방의 에너지 절감.
3. 축산농가의 생산성 증가

자매품 : 스치로폼, 갈바륨, 샌드위치 판넬

기획영역팀

서울이피에스산업
 전 화 : (0331)225-4980



골드폼이 해결해 드립니다.



휴대폰 : 017-360-8899(直)
 호출기 : 015-8387-4980
 팩 스 : (0331)238-0423