

## 닭고기 개체별 포장 및 원산지 표시 유통 의무화 시급

본회는 닭고기의 안전성 확보를 위해 식육판매업소에서는 닭고기 개체포장 유통 의무화를 정부에 강력히 건의했다.

본 협회의 이같은 대 정부 건의는 최근 외국산 닭고기의 수입이 급증 유통물량이 급격히 늘어나고 있으나 포장유통이 되지 않아 닭고기 위생 안전성이 크게 위협받고 있는데 따른 것이다.

또한 포장유통이 전제되지 않을 경우

외국산 닭고기의 원산지 표시 의무화 역시 난항을 겪어 소비자의 알 권리가 무시되고 국내 육계 사육농가의 피해가 크게 늘어날 것으로 우려되는 것도 건의서를 제출하게된 배경이다.

이와함께 협회는 국내산 닭고기에 대해서도 개체별 포장 유통 의무화를 촉구했다.

생닭 유통시 대형 유통매장이나 기타

매장에서 2차 가공(닭 도리탕 등을 위한 세부절단)을 하면서 각종 세균 등에 오염돼 닭고기 안전성에 중대한 문제를 야기하고 있는 만큼 날로 거세지고 있는 소비자들의 안전성 요구에 적절히 대응해 나가기 위해서는 국내산 닭고기도 포장 유통이 이루어질 수 있도록 제도가 개선돼야 한다는 의견에 따른 것이다.

### 항문제거용 자동설비 설치 의무화 반드시 이루어져야

축산물 가공처리법 시행령, 시행규칙 개정과 관련 본회는 지육의 오염을 최대한 막을 수 있는 닭 항문제거용 자동설비를 설치 의무화해야 한다는 의견을 농림부에 개진했다.

협회는 개정을 앞둔 축산물 가공처리법 시행규칙 상에 허파 제거기, 기도식도 인출기, 내외부 세척기, 내장적출설비의 설치가 권장사항으로 되어 있으나 같은 시행규칙 내에 도살처리 작업 중에 지육이 분변 또는 장 내용물에 오염되지 않아야 한다고 규정하고 있는 만큼 오염을 최소화시키기 위해서는 이를 의무규정으로 개정돼야 한다는 것이다.

또한 오는 7월 1일부터 단계적으로 시행에 들어가는 HACCP를 의무적용 하기 위해서도 항문, 허파, 기도, 식도, 내장을 완전 제거할 수 있도록 자동화 설비의 설치를 의무사항으로 적용시켜야 하며 수입 닭고기와의 품질경쟁을 위해서라도 반드시 이루어져야 할 것이라고 밝혔다.

### 정부주도의 수입닭고기 유통 실태 파악 시급

수입닭고기가 국산으로 둔갑, 싼값에 유통되는 사례가 속속 드러나고 있는 가운데 행정당국이 주도, 수입닭고기의 유통실태를 낱낱이 파헤쳐야 한다는 여론이 폭넓게 확산되고 있다.

특히 외산 닭고기 수입량이 급증하면서 국내산 닭고기로서 둔갑 판매되는 사례가 속속 밝혀지고 있으나 이는 극소수에 불과할 뿐 아직도 대다수 수입육의 사용처는 안개에 쌓여 있다는 지적이다.

저가에 공급이 이루어지고 있는 관계로 일부 외식업체가 팔고 있는 빼없는 닭고기나, 닭갈비, 닭 꼬치류 그리고 각급학교의 단체급식 등에 수입육이 사용되고 있을 것이라고 추정할 뿐 2~3회 유통업자의 손을 거친 수입닭고기 경우는 아예 원

산지를 확인할 수 없을 정도라는 것이다.

지난달 24일 광주 MBC 및 무등일보의 보도에서도 보듯 국내산 닭고기만을 사용한다고 광고하던 회사가 수입산 닭고기를 창고에 쌓아놓고 버젓이 팔골 사용하는 사례가 비일비재하게 일어나고 있다는 것이다.

그러나 일선 현장에서는 수입 닭고기와 국내산 닭고기의 구분이 사실상 어렵고 설혹 수입산이라는 심증이 가도 업자가 국내산이라고 주장할 경우 이를 확인할 방법이 없어 사실상 단속을 할 수 없다는 것이다.

따라서 신용장 개설 및 검역단계서부터 수입되는 닭고기의 사용처를 확인함과 동시에 포장유통 및 판매업소 원산지 표시를 의무화해 국내산 닭고기로서의 둔갑을 최소화 할 수 있는 장치 마련이 시급히 요구되고 있다.

### 축산국장 · 축산단체장 조찬간담회 개최

신임 김주수 축산국장과 축산관련단체장들의 조찬 간담회가 지난 9일 서울 팔레스호텔에서 개최됐다.

이날 축산국장 조찬 간담회에 참석한 본회 김홍국 회장은 국내 계육산업이 국제 경쟁력을 갖기 위해서는 무엇보다도 정부의 개혁적인 의지가 뒷받침돼야 한다며 정부 변화를 촉구했다.

김회장은 WTO 차기 농산물 협상과 관련해 정부 주도의 협상도 중요하지만 산업계의 인사를 협상단에 포함시켜 현실성 있는 결과를 이끌어내야 할 것이라고 주장했다.

또한 김회장은 현 정부가 의지를 갖고 축산분야와 농업분야에 대한 각종 규제를 풀어준다면 20~30%내외의 생산비 감축요인이 발생하게 된다고 규제완화도 촉구했다.

닭고기 수입급증 대처방안에 대해서도 현재의 시장 무방비 상태가 지속된다면 국내 육계사육업체는 더 이상 살아남을 수 없다고 강력히 주장하고 선진 축산국인 캐나다와 같이 닭고기 에 대해서는 쿼터제를 운영해야 할 것이라고 말했다.

## 육계 일령별 급이관리

### ◎ 입주당일

급이기 자동화 시설은 단지 인력난을 해소하고 편하게 육계를 사육하고자 설치하는 것이 아니라 절대적으로 육계 생산성을 높여 경영수익을 극대화시키기 위한 최선의 방법이며, 자동화에 따른 노동력 절감을 사육관리로 전환시켜야 한다.

병아리 도착직후 물과 사료를 동시에 급여하는 농장과, 물을 먼저 급수하고 3~4시간 후에 사료를 주는 농장과의 성적결과는 물을 먼저 급수하고 사료를 나중에 급여하는 농장의 증체율과 사료효율이 현저히 높았고, 생산지도 높았으며, 출하율은 큰 차이가 없었다.

첫모이 급여시 연이사료(물에 갠 사료)와 초기 입불이기 마른사료를 급여한 시험농장 결과는 두계군 모두 사료효율, 출하율, 증체율, 출하일령 등에서 큰 차이가 없었으며 단지 초산병아리(36g이하) 입주시는 연이사료 급여계군에서 1주령 폐사가 현저히 줄었고, 총아리가 적었으며, 출하율이 양호했고, 초생추 크레임이 적었다.

### ◎ 2~7일령

대부분 농장에서는 7일령까지는 입불이기 사료나 전기사료 지대를 사용하고 있을 것이다.

시험결과에 의한 것처럼 특별히 약추가 많거나 초산입식된 계군을 제외하고는 2일령부터는 마른 사료를 공급하여 병아리 스스로가 소화기능이 빨리 발달할 수 있도록 해주고 보조로 놓아둔 급이기 통에서 사료를 추가 보충해줘야 한다. 7일령까지는 통상 1만수기준 50포(25kg) 내외의 사료를 섭취한다.

### ◎ 8~14일령

8~14일령까지는 점차적으로 음수량이 증가하는 시기이며 매일 물의 소비량을 체크해야 한다. 물의 소비량이 갑자기 증가하면 반드시 계군의 이상유무를 확인하고 질병발생의 징조임을 의심해야 한다. 반대로 사료섭취량이 줄고 계분을 봤을 때 사료소화력이 떨어진다면 계군의 이상유무를 체크해야 한다.

일령별 사료소비량과 물소비량은 다음과 같다.

(천수 기준)

일령	8	9	10	11	12	13	14
사료(kg)	31	35	40	44	49	53	58
물(l)	60	63	66	70	73	76	80

### ◎ 15~28일령

사료회사마다 품목별로 차이가 있지만 일반적인 사료의 경우 24일령 전후까지는 전기사료(크럼블사료, 가루사료)를 급여하고 이후에는 후기사료(펠렛사료, 덩어리사료)를 급여하게 되는데 앞에서도 언급했듯이 털갈이를 한 후 스트레스가 있는 상태에서 사료를 교체하다 보면 가루사료에 익숙해져 있던 계군들이 덩어리 사료를 잘 먹지 않아 섭취량이 감소하면서 심한 스트레스에 노출될 수 있다. 물론 기호성으로 보나, 영양적인 측면으로 보다 후기사료의 질이 떨어지기 때문에 사료교체시기에 약간의 섭취량 감소는 예상해야 한다. 계군에 특별한 이상이 있거나, 질병발생으로 섭취량이 현저히 떨어지지 않는 계군이라면 후기사료 교체를 권장한다.

사료교체시기는 다소 차이가 있으나 22일령(중량 700~800g) 정도에 교체를 한다. 사료교체는 스트레스를 최소화하면서 자연스럽게 교체될 수 있도록 관리하는 것이 중요하다.

### ◎ 29일~출하

29일령 정도 되면 닭 한 마리가 보통 하루에 138g의 사료를 섭취한다. 1만수 입추된 한 동이라면 1,380kg으로 포대로 계산하면 55포 정도이고 벌크빈 5톤 용량이면 3~4일 먹을 것이다.

사료섭취량이 이 정도가 안된다면 원인을 찾아야 한다. 이 시기에 사료섭취량이 떨어질 수 있는 요인들을 보면 계군에 호흡기가 있거나 장염으로 설사를 하거나 콕시듐이 발병했을 경우, 그리고 감보로병이 발생했을 경우, 대장균에 감염되었을 경우가 대부분이다. 너무 좁게 관리하면 사료는 섭취해도 증체가 잘 안되고 나무 덩게 관리하면 사료섭취량이 줄어든다.

특히 하절기 한낮에는 더위로 인하여 사료섭취량이 현저히 떨어진다. 계사단열이 잘된 곳은 큰 영향을 받지 않는다.

29일령 이후에는 다시 급이기 높이를 더 올려주어야 한다. 계군에 따라서 급수기 높이가 약간 낮게 유지해 주면 좋다. 출하시점에 유의하여 사료신청을 해야 하면, 특히 하절기는 재고사료의 부패가 염려되므로 벌크사료보다 지대사료를 신청하여 혹시 남더라도 타농장으로의 이동을 쉽게 해야 한다.

## 공급증가로 가격하락하는 미국의 닭고기 시장

미 농무부(USDA)에 따르면 올해 1월의 닭고기 도매가격은 지난해 동월대비 10~20% 정도 하락한 것으로 나타났다.

다리살의 경우 전년동월대비 5% 상승했으나 가슴살의 경우 지난해 보다 크게 밀돌고 있는데 러시아로의 수출이 격감하기 시작한 98년 8월을 피크로 하락하기 시작해 계속 전년대비 낮아지고 있는 추세이며 특히 올해 1월 들어 근래에 없던 저가격을 형성하고 있다.

이같은 추세의 근본적인 이유는 공급의 증가 때문이다. 육계의 생산량은 98년 6월 이후 지속적으로 전년대비 상회하고 있으며 특히 올해 1월에는 전년동월대비 8.2%가 증가하였다. 일부 처리업자에 의하여 생산조정이 이루어지지만 공급량을 축소할 수 있는 상황에는 이르지 못하고 있다.

또 한가지 이유는 계속되고 있는 소비의 부진이다. 국내경기의 호전에 따라 소비자 기호의 선호도가 쇠고기 쪽으로 쏠리고 있으며, 대량 판매점에서의 특별판매의 경우 쇠고기에 중점을 두고 있다.

또한 업계에서는 육계 체중의 증가에 따라 대형화했던 가슴살의 경우 외식시

장의 수요에는 적합하나 종래 크기의 상품을 좋아하는 가계 소비에는 부적합한 것으로 판단하고 있으며 이에 따라 장기 보관을 위해 냉동에 들어간 닭고기의 재고 수준은 여전히 높아만 가고 있는 상황이다.

금후의 동향은 공급면에서는 육계의 증산 경향이 둔화하는 동시에 올해 2000년의 식육의 총 공급량이 전년 수준을 밑돌 것으로 예상되고 있어 공급은 줄어들 것으로 보이며, 수요면에서는 수출시장에서의 수요가 여전히 때문에 앞으로 지금보다 더 하락하지는 않을 것으로 예상되고 있다.

## 계사의 효과적인 포르말린 훈증소독

육계 계사에서 포르말린 훈증소독이

효과를 거두기 위해서는 몇 가지 반드시 지켜야할 사항이 있다.

우선 한 번 사용한 깔짚을 훈증소독하기 전에 건조시킨다면, 훈증에는 습도가 매우 중요하기 때문에, 훈증하기 전에 계사 표면에 골고루 물을 뿌려주는 것이 가장 좋은 방법이다. 또한 온도도 매우 중요한 요인이기 때문에 모든 표면이 최소한 24℃를 유지하도록 한다.

포르말린을 살포할 때 처음에 약품이 골고루 뿌려지는 것은 중요하지는 않다. 다만 약품이 뿌려진 계사 표면이 축축하고 따뜻해서 포름알데하이드 가스가 잘 발생하는 것이 중요하다.

이렇게 포르말린 훈증소독을 철저히 하면 육계의 호흡기 질병을 제어하는데 매우 효과적이다. 그러나 육계를 도계했을 때 감염으로 인한 불량률을 줄이는데는 별 효과가 없었다. (양계연구 2000. 3)

### VIV-CHINA 2000 참관단 모집(B조)

본회는 회원사(준회원, 특별회원 포함)의 선진 해외정보 습득과 회원사간의 친목을 도모하기 위해 중국 북경에서 개최되는 VIV-CHINA 2000 및 중국 계육산업 참관단을 모집한다. VIV-CHINA는 전세계 3500여 업체에서 참가하는 아시아 최대의 종합축산축람회이다.

참관기간: 4월 17일(월)~21(금) 4박 5일

참관경비: 59만원

문의: 한국계육협회 김한웅 차장 Tel. (0342) 707-5722~4

Fax. (0342) 707-5725

## 일본 닭고기 가격 정보

본회에서는 올해 일본으로의 닭고기 수출을 위한 정보수집을 위해 이번호부터 일본에서 거래되는 닭고기의 가격을 게재키로 하였다.

(단위 : 엔/kg)

구		분	12월 17일	1월 13일	전년동기
일본산	신선	정육다리	605~610	675~680	650~660
		정육가슴	205~215	215~220	265~270
	냉동	정육다리	360~370	380~390	490~500
		정육가슴	150~160	170~180	240~250
수입산 (냉동)	미국	지육다리	150~160	155~165	230~240
	태국	지육다리	300~310	300~310	345~355
		정육다리	230~240	230~240	310~320
	중국	정육가슴	190~200	190~200	240~250

\* 환율 적용 : 100엔 = 1,029원 (2000. 2. 17현재)

# 사육비 정산 상대평가로 바뀌어야 한다.

하림주장

(주)하림은 지난 3월 8일 유성에서 육계생산에 있어서 국제 경쟁력을 확보하기 위해서는 현재 절대평가 방식으로 되어 있는 사육비 정산 방식을 상대평가로 바꾸어야 한다는 내용의 세미나를 개최했다.

계약농가, 유통상인, 동물약품업자, 본회 회원사 사육담당자 등 1백 50여명이 참석한 이번 세미나는 사육비 정산방식의 상대평가 적용에 대한 설명회를 겸했다.

특히 하림은 사료 요구율을 연중 2.0으로 고정시켜 놓은 기존의 절대평가 방식에서는 자본과 노력을 투자하여 성적이 향상될 경우 농가에 대한 보너스 지급이 늘어 농가에게는 도움이 되나 생산비는 오히려 올라가 회사 경영에는 어려움을 겪을 수밖에 없다고 주장했다.

반대로 성적이 내려갈 경우 패널티 적용 등으로 농가에 대한 사육수수료 지급액이 줄어 생산비는 내려가나 저급의 육계생산으로 계육의 품질까지

떨어지는 등 많은 문제점을 야기시키고 있다는 것이다.

그러나 상대평가방식을 적용할 경우 이같은 문제점을 모두 해결할 수 있다는 것이 하림측의 주장이다.

상대평가방식을 적용하고 있는 미국의 사례를 집중 연구·분석한 결과 연중 소득이 보장되면서도 평균소득이 절대평가제에 비해 올라갈 수 있으며 회사도 생산성이 향상돼도 큰 부담 없이 농가와 이익을 공유할 수 있으며 계육의 품질도 높일 수 있어 안정적인 통합경영 체계를 유지해 나갈 수 있다는 설명이다.

이에따라 하림은 지난해 12월 입추되는 계군부터 1주일 단위로 적용한 결과 사료요구율 향상에 의한 생산비 절감 외에 약품비가 예년의 1/3 수준으로 절감되었으며 사육일수가 1주일 정도 단축되었으며 계군의 상태가 좋아 연료비도 절감되는 등 실제 농가에 돌아가는 수입이 훨씬 증가된 것으로 알려졌다.

## 계육 외식업계 홍보예산 크게 증가

계육 외식업계의 홍보 전쟁이 어느해 보다도 치열한 한해가 될 전망이다.

치킨 패스트푸드 업체의 대표 선두주자격인 KFC와 파파이스의 경우 올 홍보 예산은 각각 40억원, 30억원으로 지난해 보다 10~15억원 정도를 상향 조정, 타 패스트푸드 업체와의 치열한 전쟁을 예고하고 있다.

치킨 불고기 버거의 출시로 기존 불고기 버거 시장을 위협하고 있는 KFC의 경우 직영매장 50여개를 올해 안에 오픈 한다는 전략으로 자사 제품 및 이미지 광고에 총력을 기울

일 전망이다.

빠른 성장세로 외식업계 강자로 자리잡은 파파이스의 경우도 신제품을 잇달아 출시하며 선두업체와의 거리를 좁히기 위해 올 한해 막대한 광고 예산을 투입할 계획으로 알려지고 있다.

외식업계는 물론 닭고기 유통시장의 본격적인 진출을 서두르고 있는 닭고기 생산 전문회사들도 일대 전쟁이 예고되고 있다.

국내 최대 규모의 닭고기 전문 생산업체인 하림의 경우 통닭은 물론 2차 가공품의 매출증대를 위해 총 90

여억원의 광고 홍보비를 계상해 놓고 TV - CF, 옥외광고, 각종 이벤트 사업추진에 박차를 가하고 있다.

또한 친숙한 닭고기 브랜드인 마니커의 경우 계육가공품을 올해부터 본격 유통시장에 본격 출시 한다는 목표아래 10억원 이상의 홍보예산을 책정, 회사 이미지 광고에 주력하고 있다.

치키더키란 제품으로 유통시장 진출을 노리는 화인코리아도 올 광고 홍보 사업에 일대 변화는 준다는 계획아래 세부 홍보사업을 추진중인 것으로 알려지고 있다.

## 축협중앙회 치킨 패스트푸드 프랜차이즈 사업진출

축협중앙회가 치킨 패스트푸드 프랜차이즈 사업 진출을 본격 선언하고 나서 귀추가 주목되고 있다.

지난 11월 도계장 준공을 계기로 계육관련 사업확장을 꾀해왔던 축협은 올 7월까지 치킨을 주력상품으로 하는 100여명 내외의 대형 패스트푸드 매장을 오픈 한다는 계획아래 강남, 신촌 등을 대상으로 매장을 물색 중인 것으로 알려지고 있다.

우선은 안테나 형태로 직영매장 1~2개를 6개월 정도 시범 운영한 뒤에 사업성 여부를 충분히 검토한 후 본격적인 가맹점 사업을 추진할 것으로 알려지고 있다.

토종 브랜드를 내세워 소비자를 공략할 계획인 것으로 알려지고 있는 축협의 치킨 프랜차이즈 사업은 사업이 순조롭게 진행될 경우 100여개 내외의 가맹점을 모집할 계획인 것으로 전해졌다.

또한 축협은 브랜드 이미지 통일작업(BI)을 위해 외부용역과 함께 사내 공모를 통해 브랜드 명 등을 공모하고 있으며 오는 26일까지 최종안을 확정키로 했다고 밝혔다.

## 한국계육협회 2000년도 정기총회성료

본회는 지난달 22일 협회 회의실에서 2000년도 정기총회를 개최하고 닭고기 수출 모색, 닭고기 소비촉진 홍보활동 강화 등 협회를 중심으로 한 계육산업의 안정적인 발전을 위한 다각적인 방안을 강구하기로 결의했다.

이날 총회에서 참석 대의원들은 지난해의 경우 협회기능 강화를 통한 적극적인 활동전개로 소기의 목적을 달성했다는데 공감하고 올해도 계육산업 업계가 처한 각종 당면 현안과제를 정면으로 부딪혀 돌파구를 찾아나가기로 했다.

협회는 올해 중요 추진사업으로 지난해 소비자로부터 큰 호응을 얻

었던 「닭고기 요리책자」「닭고기 요리카드」등을 확대 제작 배포하는 한편 매스컴을 이용한 홍보사업, 지하철 광고, 닭고기 요리솜씨대회 등 각종 이벤트 사업 전개 등을 통해 닭고기 소비촉진 홍보사업을 대폭 강화하기로 했다.

또한 올해안에 닭고기 수출기반 조성을 확보한다는 방침아래 「닭고기 수출대책 협의회」를 결성, 운영해 나가기로 하는 한편 경쟁력 확보에 걸림돌로 작용해 왔던 각종 규제 완화에도 전력 투구하기로 했다.

아울러 협회는 닭고기 유통질서를 확립함과 동시에 위생적인 닭고기 유통기반 조성을 위해 「판매업소

에 원산지 표시 의무화」「포장유통 제도화」등을 추진해 나가기로 결정했다.

또한 닭고기의 수급 및 가격 안정을 위해 육계생산 관측업무를 대폭 강화해 나가는 한편 GPS, PS 조절을 통한 생산조절과 병아리 수급 안정 대책도 강구하기로 했다.

한편 이날 총회에서는 국내 육계 계열화 사업 발전에 크게 공헌한 박영인 협회고문(미국곡물협회 한국회장)에게 공로패를, 닭고기 소비촉진 홍보사업 및 국내 가축질병예방에 기여한 공로로 이성희 메리알코리아(주) 사장에게 감사패를 수여했다.

## 2000년 3차 통합경영 분과위 개최

통합경영 분과위원회는 지난 8일 협회 회의실에서 2000년 3차 회의를 개최, 「육계가격 및 수급안정 대책」「수입 닭고기 대처방안」등에 대해 심도있는 논의를 갖고 빠른 시일 안에 해결방안을 모색하기로 결정했다.

육계가격 및 수급안정대책과 관련 통합경영 분과위는 오는 15, 16일 경에 회원사 대표회의를 재 소집해 도계 검사제도의 공영화, 무자료 거래업체의 파악, 수출·제비용 기준 설정, 무모한 가격덤핑 자제 등을 재 논의키로

결정했다.

또한 급증하고 있는 수입닭고기에 대한 대처방안으로 쿼터제 도입, 원산지 표시 의무화, 포장유통 의무화 등을 정부에 재 건의, 해결책 방안을 촉구하기로 하는 한편 정책당국이 미온적인 태도를 계속 견지할 경우 육계사육농가를 비롯한 업계관련인 등이 힘을 합쳐 해결책 제시를 요구하는 실행행사에 돌입하기로 결의했다.



닭고기의 대명사  
**마니켓**

닭고기는 마니켓-

닭고기는 마니켓-  
**주식회사 마니켓**

TEL:0335-336-0123  
FAX:0335-336-0120

산안이고 깨끗한  
**HAIMARROW** **해마로치킨**

**Chicken**



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

ISO 9001 인증 업체  
KS 표시 인증 업체  
서울) 02-424-8211  
본사) 0463-832-7900

## 하림 셀레늄 닭고기 출시

(주)하림이 생명공학 프로젝트의 일환으로 개발을 추진해온 「셀레늄 닭고기」가 오는 6월부터 본격적인 시판에 들어간다.

또한 하림은 셀레늄 닭고기 시판을 계기로 영업부문을 대폭 강화, 올 매출액이 작년보다 25% 상향 조정한 4000억원을 웃돌 것이라고 전망했다.

고려대 영양학과 교수팀과 셀레늄 함유 사료 조성물 및 함유산물의 생산방법에 대한 실시 약정을 체결, 6월부터 본격 생산에 들어가게 될 하림의 셀레늄 닭고기는 이미 미국 알텔사와 제휴해 지난해 8월부터 자가 생산 및 시험을 마친 것으로 알려졌다. 또한 이번에 출시, 시판되는 제품은 독일 호헨하임 대학 농업화학연구소와 잔류량 분석을 마친 제품에 한해 소비자에게 공급될 것이라고 설명했다.

셀레늄이란 인체에 산소가 공급되는데 사용되는 필수 미량 영양소로 항암작용 및 주요 예방질환 역할을 하는 물질이다.

하림은 이달 중으로 셀레늄 닭고기에 대한 학문적 이해와 실용화 가능성에 대한 검증 등을 위해 학술세미나를 개최할 예정이라고 밝혔다.

## (주)마니커 대형 유통업체 진출 모색 본격화

마니커(대표 한형석)는 지난달 25~27일까지 3일간에 걸쳐 본사가 소재하고 있는 경기 용인 팜머스 마켓에서 닭고기 가공품을 앞세운 대대적인 판촉행사를 전개했다.

육가공 제품의 본격적인 대형유통업체 진출을 앞두고 가능성을 진단하기 위한 전초행사의 일환으로 7가지의 계육 가공품 시식회와 팜머스 마켓 입점 행사를 겸해 이뤄진 이번 행사는 닭고기 할인판매 등도 실시, 지역주민들의 큰 호응을 이끌어낸 것으로 알려졌다.

특히 마니커는 지역주민 600여명을 대상으로 「데코 바비큐」「닭날개 튀김」「닭 불꼬치」에 대한 설문조사를 현장에서 실시한 결과 예상 이상으로 좋은 반응이 나타나 대형유통시장 진출에 청신호로 받아들이고 있다며 대형유통망 진출을 더욱 가속화시킬 계획이라고 밝혔다.

## 이번달 요리카드 '치킨 후라이'



### 만드는 법

- ① 닭은 50~60g 정도의 안입에 먹기 좋은 크기로 썰어서 간 마늘과 소금, 우춍가루를 혼합해서 10분 이상 둔다.
- ② ①에 밀가루를 입혀서 튀긴다.
- ③ 인삼 몸통은 슬라이스 해두고, 소스의 재료를 전부 냄비에 넣고 30분간 끓여서 조린 다음, 녹말가루와 카라멜로 색과 농도를 조절하여 완성한다.
- ④ 팬에 테리야키 소스 70cc와 2의 닭고기, 인삼 슬라이스, 대추, 은행, 감초, 밤, 잣 등의 재료를 모두 넣고 섞어주면서 가열한다.
- ⑤ 접시 위에 보기 좋게 담고 깨, 잣, 인삼 등을 뿌려준다.

품질 및 시설을 자랑하는 동우 닭고기

DONGWOO  
**Chicken**  
동우1등급 닭고기

주동우

Tel.(065)450-2000~4 Fax.(065)451-0101 Home Page. www.dwchick.co.kr

## 화이트 미트의 시대!

KS닭고기회사  
하림이  
열었습니다.



국내 최대 닭고기 전문회사  
(주) 하림  
HALIM CO.,LTD.