

## 마늘 급여시 수평아리 발생 많고, 계란내 콜레스테롤 함량 낮춰

**미**국 가금학회지(2002)와 영국가금학회지(2002)에 게재된 논문에 의하면 우리 한국사람이 즐겨먹는 “마늘”을 닭에게 먹인 결과 여러가지 면에서 유익한 결과를 가져온다는 연구결과가 발표되었다.

첫째, 마늘의 주요 성분인 “아로마다아제(aromatase)”를 마늘로부터 추출하여 이것을 부화초기의 계란에 주입한 결과 수평아리가 기대 이상으로 많이 발생하였다. 육계농장에서는 수평아리가 암평아리에 비해 발육이 빠르고 사료효율이 양호하여 육계사육에 큰 이익을 가져다 주기 때문에 수평아리를 선호하고 있다. 연구결과를 요약하면 부화 5일령된 종란중 대조구는 생리식염수를 주입하여 부화시키고 시험구는 마늘로부터 추출된 “아로마다아제”를 주입시킨 후 8주령까지 길러서 자웅감별한 결과 대조구의 암·수 성별 비율은 암평아리 1.0, 수평아리 1.1의 비율로 발생하여 암수비율이 거의 1:1이었던 반면, 마늘성분을 주입한 종란에서 부화된 병라리 성별에서는 암닭이 1, 수탉이 2.6의 비율로 나타났다. 즉, 마늘성분을 주입한 종란에서 부화된

닭은 수탉이 암닭에 비하여 약 2.6배 정도의 비율로 많이 발생되었고 이들 수탉은 8주까지 정상적으로 발육하였다. 이러한 결과로 미루어 보아 앞으로 육계산업에서는 이러한 연구가 실용화 될 전망이다.

둘째, 산란계에 마늘을 먹인 결과 산란계 혈청과 계란속의 콜레스테롤 성분 함량이 감소되었다는 연구보고가 나왔다. 즉, 6계통의 산란계에 대하여 산란계 배합사료에 몇가지 마늘급여수준을 두어 약 10%까지 첨가하는 사료를 만들어 먹인 결과 마늘을 급여한 닭이나 급여하지 않은 닭 사이에 산란율에는 차이가 없으면서 계란에 들어있는 콜레스테롤 함량을 낮추어주는 데는 효과가 있었다. 또한, 계통에 따라 마늘급여에 대한 계란내 콜레스테롤 함량에 차이가 있었다.

이러한 결과로 미루어 계란의 콜레스테롤 함량을 저하시키는데 있어서는 품종의 선택이 중요하며 배합사료에 몇 %의 마늘을 첨가할 것이냐에 대하여도 좀더 연구가 필요하다.(자료제공 : 오봉국 본회 고문, 인용 : Poultry International 2003. 4) **양계**

