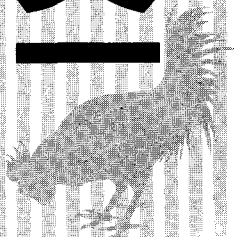


해외양계뉴스



태국

계란 생산과잉과 가격상승 등 이중고

태국의 생산자, 유통인들은 손실을 만회하기 위한 방편으로 태국의 계란가격을 기존의 1.25바트(35원)에서 1.3바트(36.4원)로 상향 조정하였으며, 소매가격도 1.8바트(50원)에서 2바트(56원)로 인상하였다. 태국은 87억개의 계란이 적정 생산량임에도 6,200만개가 더 생산된 94억개의 계란이 생산되면서 만성 과잉상태에 놓여있는 실정이라서 어려움은 더욱 커지고 있다. 정부는 현재 1인당 소비량인 140여개를 150개로 늘리는 방안과 수출정책을 통해 해결책을 찾는 등 방안마련에 부심하고 있는 것으로 알려졌다.(WP)

일본

(株)鶏鳴新聞社 사무실 이전

일본의 유일한 양계전문 신문사인 (株)鶏鳴新聞社가 지난 7월 24일 업무활성화를 기하기 위해 동경내 마사축산회관(馬事畜産會館)으로 사무실을 이전하였다.

- 주소 : 東京都中央區新川2-6-16(馬事畜産會館7階)
- 전화 : 03-3297-5556, 팩스 : 03-3297-5558

프랑스

SPACE2003 오는 9월 16~19일 렌스에서 개최

올해로 17회를 맞이하는 프랑스 최대의 축산박람회가 오는 9월 16~19일 3일간 렌스에서 개최된다. 양계분야를 비롯해 축우, 양돈, 토끼, 양을 중심으로 축산 전반적인 생산, 유통, 가공 분야가 소개되는 SPACE2003은 유럽의 하노버, 유로티어, VIV 등의 박람회에 가려 잘 알려지지 않았지만 17년 전통을 자랑하면서 국제대회에 손색없는 박람회로 평가받고 있다. 박람회가 열리는 렌느지방은 프랑스 중서부에 위치해 있으며, 파리에서 비행기로

는 1시간, 기차로는 2시간, 승용차로는 3시간 이 소요되고, 주변 광관지를 통해 많은 볼거리를 제공해준다.(SPACE)

세 계

계란생산 주요국의 사양형태와 백·갈색란 비율

국제계란협회(IEC)가 발표한 주요국의 사양 형태와 계란색깔에 대한 생산비율을 보면 대부분의 유럽국에서 케이지 비율이 줄어드는 현상을 확인할 수 있으며, 계란색깔은 지역을 떠나 나라의 특성에 따라 다양하게 나타나고 있다.(IEC)

국 명	사양형태	생산량비율(%)	
		백색란	갈색란
아르헨티나	케이지 100%(450㎡/수)	60	40
호주	케이지 87.4%, 방사 7.7%, 평사 49%	0.1	99.9
오스트리아	케이지 60%, 평사 20% 방사 20%	5	95
벨기에	케이지 99%, 평사 1%	12	88
브라질	케이지 100%	70	30
캐나다	케이지 98%, 방사 2%	95	5
중국	-	80	20
덴마크	케이지 61%, 평사 17%, 오가닉 13%, 방사 9%	61	39
핀란드	케이지 88%(489㎡/수), 평사 2%(8수/㎡)	95	5
프랑스	케이지 88%, 방사·평사 9%, 오가닉 3%		대부분
독일	케이지 85.4%, 방사 7.3%, 평사 6.2%	30	70
인도	케이지 90%, 평사 10%	-	-
이탈리아	케이지 96.73, 방사 3.27%	5	95
일본	케이지 95%, 평사·방사 5%	72	28
멕시코	케이지 100%	90	10
네덜란드	케이지 75%, 평사 12%, 방사 10%, 나무케이지 1%	40	60
뉴질랜드	케이지 92%, 방사, 6.0%, 평사 2.0%	11	89
러시아	케이지 100%	50	50
남아프리카	케이지 87%, 방사 1%, 비전업양계 12%	0	100
한국	케이지 99%, 방사 1%	1	99
스페인	케이지 99%, 방사 1%	10	90
스웨덴	케이지 46.5%, 평사 29.0%, 복지케이지 13.5%, 방사형 평사 6.5%, 오가닉 4.5%	90	10
스위스	평사 70%, 방사 30%	53	47
영국	케이지 71%, 방사 23%, 기타 6%	0	100
미국	케이지 98%(342㎡/수), 평사 2%	95	5

미 국

45회 국제 닭요리 컨테스트

미국 하와이에서는 매년 국제 닭요리 컨테스트가 펼쳐진다. 올해로 45회를 맞이한 국제 닭요리 컨테스트에서는 하와이 출신의 크리스틴 씨가 '가장 좋아하는 사람을 위한 닭요리'로 대상을 차지하는 영광을 얻었으며, 25,000달러(약 3천만원)의 부상을 받았다. 이 닭고기 요리는 하와이 토종 닭을 재료로 마늘, 고수의 잎, 생강, 마요네즈를 이용해 버거를 만들었으며, 심사는 신문과 잡지의 편집인 및 기자들이 심사위원을 맡았다. 이 행사는 미국양계협회, 계육협회 등이 후원하였다.(WP)

대 만

'저 콜레스테롤' 계란 생산

대만의 연구진이 콜레스테롤 저하 성분이 섞인 사료를 먹인 닭에서 '저콜레스테롤' 계란을 생산하는데 성공했다고 대만 연합만보가 지난달 보도하였다. 국립대만대학 판 추밍 교수가 이끄는 연구진은 미국 화학협회에서 발간하는 농업식품화학저널 최신호에서 지난 4년간의 연구 끝에 세계 최초로 저콜레스테롤 계란을 생산하는데 성공했다고 밝혔다. 판 교수는 콜레스테롤 저하 효과를 지닌 천연물질인 '레드 이스트 라이스 (red-yeast rice)'를 섞은 옥수수 사료를 암탉들에게 먹인 결과 보통 닭보다 콜레스테롤 성분이 최대 15%까지 적은 계란을 생산할 수 있었다고 말했다. 이 계란은 콜레스테롤 성분만 적을 뿐 계란의 다른 영양분을 모두 똑같이 함유하고 있어 가격은 보통 계란보다 2~3배 비싸게 책정될 것으로 알려지고 있다.