



닭고기등급제 안내

'03. 4. 1 부터

닭고기 등급판정 시범사업을 실시합니다.

닭고기 등급제는?

- ※ 이상이 있는 닭고기는 철저히 가려냅니다.
- ※ 등급판정일자를 표시합니다.
- ※ 요리 용도에 맞도록 무게별로 규격화합니다.
- ※ 깨끗하게 도계하고 위생적인 용기에 포장합니다.
- ※ 생산자와 등급판정사의 실명제를 실시합니다.

등급판정은 어떻게 하는가?





등급의 구분은?

품질등급



1등급



2등급



3등급

중량규격



17호

1,651g 이상



16호

1,551g ~ 1,650g



6호

551g ~ 650g



5호

451g ~ 550g

※ 호당 중량단위는 100g을 기준으로 17호~5호까지 13개로 구분됨.

등급의 표시

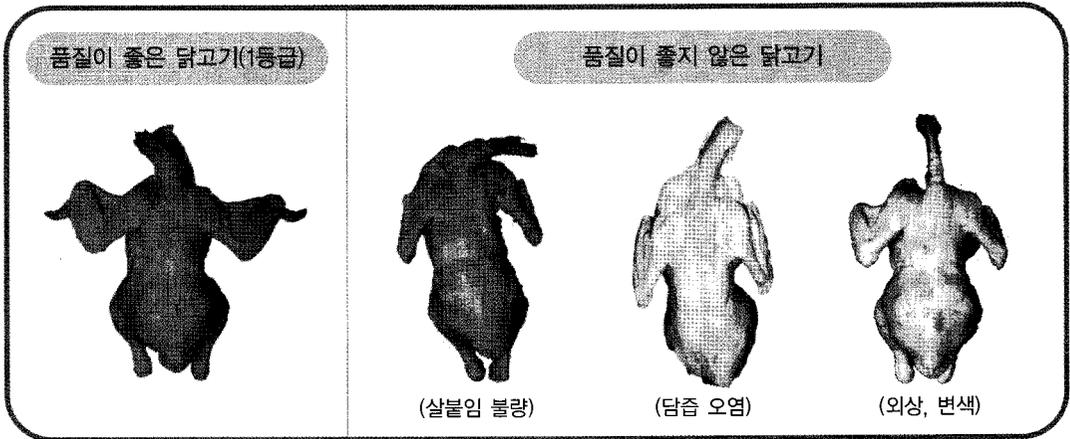


품질등급	중량규격
	11호 (1,051g~ 1,150g)
축산물등급판정사 : 이 세 	
등급판정일	2003. 7. 3



등급을 받는 닭고기는?

- ※ 등급과 중량이 표시되어 있어 믿고 구입할 수 있습니다.
- ※ 건강하게 자란 닭으로 살붙임이 아주 좋습니다.
- ※ 청결한 도계 처리와 위생적인 포장으로 더욱 안전합니다.
- ※ 등급판정 일자가 표기되어 신선도를 바로 알 수 있습니다.
- ※ 요리에 알맞게 중량별로 구매할 수 있어 경제적입니다.



닭고기의 영양 가치

- ※ 지방 함량이 적어 다이어트와 여름철 보양 식품으로 좋습니다.
- ※ 단백질 함량이 높고 반변 칼로리가 낮아 노약자와 자라나는 청소년에게 아주 좋습니다.
- ※ 콜레스테롤 함량이 낮고 콜라겐 성분이 많아 여성들의 피부 미용에 좋습니다.
- ※ 필수지방산과 불포화지방산이 많아 노화를 방지하고 면역성을 높여 주고 질병을 예방해 줍니다.
- ※ 근섬유가 가늘어 소화 흡수가 잘 됩니다.

닭고기 취급시 주의사항

- * 불포화지방산 비율이 높으므로 저온(4℃ 내외)에서 보관하여야 산패를 방지할 수 있습니다.
- * 신선한 닭고기일수록 맛이 좋고, 3일이상 보관시에는 냉동하는 것이 안전합니다.
- * 냉동 닭고기를 해동시에는 찬물에 담그거나 전자렌지를 이용하세요.
- * 신속하게 조리할수록 영양분 손실이 적어집니다.
- * 해동한 후에는 곧바로 요리하고, 조리된 닭고기는 오래 보관하지 마세요.

닭고기 등급판정시범사업체

등급판정 업체명	브랜드명	판 매 처
 (주)체리부로 충북 진천군 이월면 중산리 산 10 Tel 043)530-0002	오메가3, 산천들남	한국까르프, 롯데마트, 학교급식, 그랜드백화점, 그랜드마트
 목우촌 농협 목우촌 충북 음성군 금왕읍 오선리 131 Tel 043)879-0000	목우촌닭고기	농협하나로클럽