

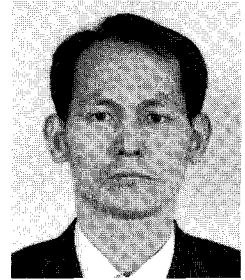
일본의 양계업

산란계

계란 1일 1개 이상 소비비율 58%

(사)도오쿄도(東京都) 난업협회가 「제21회 계란 웨스티발」에서 실시한 계란 설문조사의 집계결과에 의하면, 계란을 「1일 1개 이상」 먹는 사람은 전체의 58.1%로 나타났다. 「2일에 1개」 소비는 29.6%, 「3일 1개」 소비는 6.6%, 「먹고 싶을 때」는 5.7%로 조사되었다.

계란을 어떠한 요리에 사용하는지에 대한 질문에는 「계란 후라이」가 전체의 20.0%를 차지하여 가장 많았고, 그밖에 「햄요리」 12.5%, 「계란 익힘」 12.3%, 「삶은 계란」 12.0%, 「밥에 비벼먹기」 11.2%, 「오므라이스」 9.7% 등 이었다(계명신문 발췌).



윤 병 선

한경대 KRRC 전임연구원/농학박사

신형 세란 선별기 발매

계란의 세란 선별시스템회사인 교화(共和)기계(주)는 새로운 컨셉에 기초한 세란 선별기와 고성능의 오염란·실금란 검출장치를 개발하여 설명회를 개최한다고 하였다.

1) 신형 세란 선별기(SKY-330)

계란선별부 운반기에 자동세정기능을 장착하고 세란부·건조부에도 자동세정기능을 첨부하여 위생을 강화시켰고, 고성능의 신형컴퓨터를 탑재하여 간단한 조작으로 계란팩 갯수의 예약이나 선별종류, 중량선택의 변경도 가능하게 되었고 계란검출장치도 장착할 수 있다.

2) 자동검란장치

(1) 오염란 검출장치(DEE-330)

독자의 머신비전(사람의 시각기능을 기계로 대체하는 것)시스템에 의하여 세정 후 난각표면에 오염이 남아 있는 경우에 난각색에 관계없이 오염란을 검출한다.

자동선별시스템에서 계란이 안정된 자세로 회전하면서 6열로 반송되는 위쪽에서 빛을 조사하여 CCD카메라로 계란을 촬영한 영상을 기본으로 독자의 화상처리방법에 의해 최종적으로 오염란 여부를 판정하는데 난각색에 따라 11단계로 설정이 가능하다.

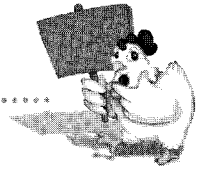
(2) 실금란 검출장치(CEE-330)

「가진자(加振子)」를 진동원으로 계란에 미진동을 주면 난각에 지진전파와 같은 현상이 발생한다. 전달되는 도중 실금이 있으면 실금의 특징을 가진 진동에 변화하는 진동센서를 장비한 「수진자(受振子)」가 곤충의 감각과 같이 이 변화를 직접 포획한다.

「加振子」와 「受振子」 모두 난각의 형태를 따라 원호형태의 상하동작으로 움직이므로 계란의 크기에 영향을 받지 않으며 8단계의 검출설정이 가능하다.

(3) 혈란 검출장치(BEE-6)

혈액에 포함되는 헤모글로빈은 어떤 파장의 빛에 대하여 흡광하는 것이 잘 알려져 있으며 혈란 검출장치는 흡광절대량(1차원)이 아닌 검사란의 투과파형(透過波形: 2차원)과 기억된 정상란의 투과파형과 비교하여 판정하므로 변동요인을 제거하고 검출을 확실하게 한다. 검출수준은 11단계로 임의설정이 가능하다(계명신문 발췌).



육 계

농림수산성에 가금인플루엔자 대책 요청

(사)일본종계부화협회는 5월 12일에 개최된 통상총회에서 고병원성 가금인플루엔자의 발생에 따라 종계·부화장이 입은 피해손실 구제를 원하는 요청서를 전원일치로 채택하여 농림수산성 소비·안전국장에게 제출하였다. 요청서의 내용은 다음과 같다.

1) 부화장이 이동제한구역에 들어 있어 폐쇄된 경우

- (1) 부화기 또는 부화 시설 내에 일반 병아리·종계용병아리, 종란 등의 폐기처분에 들어가는 비용은 공적비용으로 부담할 것.
- (2) 부화중인 일반·종계용 종란은 각각의 병아리 판매가격으로 보상할 것.
- (3) 이동제한구역내·외의 종계장·원종계장에 있는 종란은 종란가격으로 보상할 것.
- (4) 이동제한기간 및 제한 해제 후 영업이 정상화되기까지의 휴업손실 및 영업 손실을 보상할 것.
- (5) 이동제한에 위한 상실상권을 보상할 것.

2) 종계장·원종계장, 산란용병아리 육성능장이 발생능장이 되었거나 이동 제한구역에 들어있는 경우

- (1) 종계·원종계장, 산란용 육성병아리의 처분은 그 시점의 평가액으로 보상할 것.
- (2) 종란은 종란가격으로 보상할 것.

3) 기타 고병원성 가금인플루엔자의 만연방지를 위해서 백신을 개발 및 사용허가, 소문피해 대책의 실시를 요망한다(계명신문 발췌).

항바이러스 가공 수건 발매

(주)브라이드컴퍼니는 다이와타올협동조합이 개발하여 상품화한 항바이러스 가공 수건을 발매하였다. 얼굴용 1종류와 손용 3종류로 항바이러스 가공 수건은 항균효과가 높은 천연광석「도로마이드」를 나노로 나누어 특수하게 화학처리하여 개발한 신소재「Br-03」를 천에 부착시킨 것이다.

「Br-03」의 특징은 (1) 호흡기를 일으키는 각종 바이러스의 감염력을 단시간(10분이내)에 소실시킴. (2) 천연 원료의 「도로마이드」 건강식품에 사용되는 칼슘·마그네슘이 주성분이므로 안전성이 우수하여, 돛도리(鳥取) 대학 연구진의 반복시험에서 조류 독감 바이러스, SARS바이러스, 사람독감 바이러스와의 근친관계에 있는 바이러스를 단시간에 1/10만의 까지 사멸하는 것을 확인하였다고 한다. 항바이러스 가공 수건은 양계를 포함하는 가축농장, 계란GP센타, 슈퍼·백화점의 식품매장, 호텔·레스토랑, 식당, 학교, 병원 등 바이러스 감염을 방지하는 장소에서 폭넓은 이용이 기대된다. 항바이러스 수건은 일반 세제를 사용하여 세탁 후 10회 반복사용한 후 항균시험에서도 효과가 떨어지지 않는 것이 증명되었다(계명신문 발췌).

일본산 닭고기 종류

어린닭으로 불리는 육용전용종으로서 짧은 기간에 식용으로 공급되도록 품종이 개량된 (1) 일반 닭고기, 재래종(샤모, 나고야 등) 유래의 혈액이 50% 이상이고 80일 이상 사육한 (2) 토종닭, 재래종유래의 혈액이 50% 미만을 사육하거나 육용전용종을 통상의 사육방법과 다른 노력을 추가하여 사육한 (3) 브랜드닭으로 구분한다(일본식조협회 인용).