



한방사료를 먹고 자란 “황금닭”



유 승 진 과장
(주)동우 기획실

(주) 동우는 1994년 육계계열화사업자로 지정을 받으면서 육계사육에 따른 생산성 향상 및 양질의 닭고기 생산을 위하여 꾸준한 노력을 해왔다. 그러던 중 2000년 황금통(한약재 사료원료)을 첨가한 사료를 생산하면서 초기폐사 감소, 육성률 증대, 사료요구율 절감, 약품비 절감, 항생제 첨가감소 등의 효과를 볼 수 있었다. 즉 생산성 향상으로 원가절감 및 안전한 축산물을 생산하여 소비자에게 공급한다는 동우의 소박한 목표를 이룩하기 위하여 최선의 노력을 기하였다.



“황금닭”을 생산하기 위해 사료에 첨가한 황금통은 국립경상대학교 수의과학대학과 산·학·연을 통하여 3년간의 연구 끝에 개발한 한약재 사료로 황금, 창출, 삼칠근, 석창포, 감초, 의이인 외 6가지 첨가제를 혼합하여 만든 것으로 생산성 향상(초기폐사 감소, 육성률 증대, 사료요구율 감소, 약값 절감), 항생제 사용의 대폭 축소 및 잔류물질을 감소시키며, 살모넬라균을 억제하는 등 질병에도 강한 것으로 나타났다. 또한 황금통을 급이한 황금닭은 육계임에도 불구하고 토종닭과 같은 독특한 맛을 가지고 있으며, 색깔은 선명하고 닭 특유의 냄새가 나지 않는 것이 특징이다.

〈표 1〉 황금통의 성분과 효능

구분	효능
황금	위장강화, 해열작용, 항균작용, 염증해소
창출	염증해소, 이뇨작용
삼칠근	스트레스, 위염, 기관지염
석창포	콜레스테롤 감소, 진통작용
감초	소독작용, 콜레스테롤 감소, 알러지, 기관지염, 위염
의이인	콜레스테롤 감소, 진통작용, 진정작용

- ※ 한방사료 기술에 관한 특허
 - 특허원 2003-21932(황금통 발명 특허출원번호)
 - 상표등록 제 0555805호(황금닭 상표등록번호)

이런 효능을 가진 한약재를 급이하여 출하한 황금닭은 일반 육계에 비해 수분함량이 높아 다즙성이 우수하며, 지방이 적고 고단백질일 뿐만 아니라 특히 콜레스테롤 함량이 현저히 낮게 함유된 것으로 실험결과 나타났다. 또한 황금닭은 EPA(에이코사펜타에노산-오메가 3지방산)와 DHA가 함유되어 있어 콜레스테롤을 저하시키고 뇌세포 기능의 활성화 및 면역기능을 증가시킬 뿐만 아니라, 지방산의 대표적인 성분인 리놀레산과 아라키톤산, 20여종의 아미노산으로 구성된 단백질도 함유된 것으로 나타났다.

〈표 2〉 황금닭 성분분석현황

분석항목	황금닭	일반닭	단 위	시험방법
수분	75.6	71.8	g/100g	축산물규격(상압건조법)
지방	3.0	8.6	g/100g	축산물규격(속시렛법)
단백질	22.2	19.7	g/100g	축산물규격(켄달법)
회분	1.1	0.9	g/100g	축산물규격(회화법)
콜레스테롤	41.4	51.3	mg/100g	축산물규격(GC법)

〈표 3〉 아미노산 함유(스킨을 제거한 육계)

구분	실험군1	실험군2	실험군3	평균	대조군2	대조군3	평균	차이
Asp(아스파라긴산)	1,873	1,878	1,961	1,904	1,784	1,672	1,728	176
Clu(글루타민산)	3,045	3,037	3,240	3,107	2,895	2,793	2,844	263

아미노산 주 구성성분으로 맛을 결정하는 요소 : 수치가 높을수록 맛이 좋음

※ 분석방법 : ACCQ-TAG METHOD

〈표 4〉 조지방 (스킨을 제거한 육계)

구분	실험군1	실험군2	실험군3	평균	대조군2	대조군3	평균	차이
사료 100g당	4.1	3.4	2.0	3.17	6.4	8.7	7.55	4.38
황금닭의 경우 일반 대조군보다 조지방이 절반으로 나타남.								

※ 분석방법 : ACCQ-TAG METHOD

※ 의뢰기관 : 한국식품개발연구원(2002년 3월 8일)

가능성 닭고기인 황금닭은 현재 경상도와 충청도지역을 중심으로 대형할인마트 50여 매장(홈플러스, 메가마트, 아람마트)에서 판매되고 있다. 특히

메가마트에서는 계육전체 매출액의 60% 이상

점유하고 있어서 황금닭의 우수성을 입증

하고 있으며 웰빙을 추구하는 주부들

로부터 지속적으로 소비가 증가하는

것으로 나타나 매출수수가 증가하

고 있는 추세이다(2005년에는

홈플러스 32EA 매장에 입점할

예정임-현재 홈플러스 12EA

매장에서 황금닭이 판매되고

있음).

황금닭은 EPA

(에이코사펜타에노산-오메가 3지방산)와

DHA가 함유되어 있어 콜레스테롤을

저하시키고 뇌세포 기능의 활성화 및

면역기능을 증가시킬 뿐만 아니라

지방산의 대표적인

성분인 리놀레산과 아라키톤산, 20여종의

아미노산으로 구성된 단백질도 함유된

것으로 나타났다.

향후 동우는 국내에서는 1997

년 수입자유화가 이루어지면서 최

근 2003년까지 닭고기 시장의 25~

27%를 차지하고 있는 수입 닭고기와 차

별화를 유지하여 판매수수의 10%까지 매출수

수를 증가시키고, 대외적으로는 세계 최대의 닭고기

수입국인 일본과 지리적으로 인접해 있어 국내에서 생산한 날짜에

일본에서 소비자가 신선육으로 소비가 가능한 이점과, 기능성 닭고기 판매가 정착되어진 일본

및 홍콩, 중국에 품질경쟁력을 높이고, 잔류물질이 없는 안전성 높은 닭고기를 생산하여 고품

질, 고부가가치 상품으로 신선육 시장을 공략할 계획이다.C