

가금위생



오 경 록

남덕에스피에프 대표/의학박사

1. FAO 메르코수루지역의 AI 대책을 지원

확대 메르코수루(브라질, 알젠티, 볼리비아, 칠레, 파라과이, 우루과이) 지역에서 조류인플루엔자의 조기 발견을 지원하는 계획에 대하여 국제식량농업기구(FAO)가 50만불을 투입한다고 남미 남부농목심의회(CAS ; 알젠티, 우루과이, 파라과이, 브라질, 칠레, 볼리비아)의 6개국(이 구성)에서 공표되었다.

FAO 라틴아메리카, 카리브 지역 사무소에 의하면 「확대 메르코수루 지역에서 조류인플루엔자 조기 발견을 위한 긴급 원조 계획」은 국제 수역사무국(OIE)과 FAO 합동으로 지원하는 것이다. 「국경을 넘어서 전파하는 가축 질병의 방역을 추진하기 위한 세계적 기본작업」의 계획내에서 특히 철새나 야생조류의 이동을 통해서 침입할 우려가 있는 조류인플루엔자에 대한 조기 경계, 조기 대책 강화를 위하여 확대 메르코수루 지역에서의 정보의 전달, 공유 능력을 향상시키는 것을 목적으로 2006년 5월부터 시작하여 18개월간 계속된다.

이 목적을 달성하기 위해서는

- ① 지역내에서의 철새와 가금사육사의 조류와 접촉가능성에 대한 지식을 전달
- ② 소비자에 조류인플루엔자의 위험성에 대한 인식 강화
- ③ 역학적 감시와 연구기관의 능력 강화
- ④ 타지역과의 기술과 정보망의 구축이 필요하다.

확대 메르코수루 지역에서 조류인플루엔자 예방을 위하여 위생관련기관의 강화를 최우선 과제로 하고, FAO의 계획은 이것을 지원하는 데 있다고 하였다.

라틴 아메리카와 카리브지역에서는 양계산업은 농업 총 생산액의 13%를 차지하고 그중 50%가 세계 최대 닭고기 수출국인 브라질이 점유한다. 동 지역내에서는 양계 산업에 직접 종사하고 있는 사람이 200만명 이상에 이르고 더욱이 그 이상으로 사료 등 관련산업에 종사하고 있다. 또한 소비면에서 닭고기는 이미 동일 지역 국민 특히 도시 지역의 저소득층 주민이 섭취하는 동물성 단백질의 25%를 점유하고 있다. 한편, CAS에서는 조류인플루엔자 특별

그룹(GIA)을 소집하여 1월말에 조류인플루엔자 방역지역에 대한 전략 대책을 수립하였다.

GIA에서의 6개 참가국은

- ① 지역에서 조류인플루엔자 바이러스의 감염 예방
- ② CVP 가맹국의 어느 국가에서 감염이 발생하였을 경우에 바이러스의 조기 발견 방법과 순서의 개발
- ③ 최단 기간에 조류인플루엔자 청정지역으로 회복하기 위한 관리, 박멸대책의 결정을 목적으로 조류인플루엔자 감염 예방 시스템, 방역 감시 시스템, 관리, 박멸대책, 진단능력과 자금조달에 관한 국내와 지역 수준에서의 전략지침서에 합의하고 최종적으로 동지역 전략 대책이 수립되었다.(독일 농축산업진흥기구 제공 ; NK, 2006.6)

2. 녹차찌꺼기의 급이가 닭고기 품질에 미치는 영향

육계의 육질 개선과 과잉 지방 축적을 억제하기 위한 방법이 고안되어지고 있다. 녹차잎에는 카테킨이 10~15%정도 함유되어 있으며, 카테킨은 항산화 작용과 탈취작용이 있다. 그러나 식물섬유, 비타민 E와 단백질은 물에 불용성인 성분이 녹차잎 성분의 60~65%를 차지하고 있다. 가나꼬 등은 육계에 일본녹차 찌꺼기 또는 녹차잎을 5주간 급이하고 닭고기의 지질산화 억제 능력과 닭고기 색깔에 미치는 영향에 대해서 검토하였다. 3주령의 육계 수탉 45수를 각 시험구 15수씩 3개 시험구로 나누고 개방형 평사 계사에서 8주까지 사육하였

다.

1시험구의 면적은 3.3m²로 사료는 조단백 18%, 대사에너지 3,170 kcal/kg의 시판 육계 후기용 사료를 자유 섭취하도록 하였다. 일본 녹차잎은 전차(볶은차)를 사용하고, 녹차 찌꺼기는 전차를 75℃의 온수에서 10분간 추출하고 나온 찌꺼기를 5일간 자연 건조시켰다. 녹차 찌꺼기와 녹차잎은 분말로 만들어 배합사료중에 2.5% 첨가 혼합하여 급이하였다. 실험기간중 사료, 음수는 자유 섭취하도록 하였다. 8주후에 각 시험구에서 무작위로 7수를 선발하여 17시간 절식후 도계해서 가슴근육과 다리근육에 대해서 투명도, 적색도, 황색도를 측정하였다. 색조 측정후 -80℃에서 냉동보존하고 그후 지질산화측정, 카테킨 분석과 관능시험을 실시하였다. 그 결과 가슴근육과 다리근육의 색조는 녹차 찌꺼기 또는 녹차잎 급이 시험구에서 적색도와 황색도가 함께 높아지는 경향이 보였다. 녹차 찌꺼기 또는 녹차잎 급이 시험구의 가슴근육과 다리근육에 에피카로카테킨과 카테킨이 확인되었다. 지질산화는 가슴근육, 다리근육 모두에 녹차 찌꺼기 또는 녹차잎 급이 시험구에서 대조구보다 억제되는 경향이 인정되었다. 관능시험의 냄새에서는 녹차찌꺼기 또는 녹차잎 급이 시험구에서 닭고기 냄새가 억제되는 것이 보였다. 고기의 경도(단단함)는 녹차 찌꺼기와 녹차잎 급이 시험구에서 약간 단단한 경향을 보였다. 이상과 같이 녹차 찌꺼기의 급이는 닭고기의 색깔을 개선하고 지질산화를 억제하는 것으로 보아 닭고기의 품질은 높이는데 유효한 것으로 보인다.(NK, 2006.6)