



[연중기획] 맛있는 닭고기, 이렇게 우리 식탁에 오릅니다

제2편_

병아리가 농장에서 성장해 닭고기가 되기 전까지의 과정



이 제 석 팀장
(주)올품 사육관리부 사육팀

닭고기는 ‘3저(低)1고(高)’라고 하여 3저는 저지방, 저칼로리, 저콜레스테롤이며 1고는 고단백이다. 그래서 요즘은 닭고기가 다이어트 식품으로도 많이 알려져 있다. 부화장에서 위생적으로 생산된 병아리는 어떻게 성장하여 식품으로의 가치가 있는 닭고기로 만들어질까?

21일간의 부화과정을 거쳐 생산된 병아리의 무게는 일반적으로 38~42g이다. 요구르트 1병 크기보다 작은 크기의 병아리가 단 5주 만에 1,600g(약 40배)으로 우리의 식탁에 오르는 것은 과연 어떠한 과정들



일반적으로 씨앗이 밭에 뿌려져 물과 영양분을 흡수해 자라는 식물과 같이 씨앗에 해당하는 것이 병아리라면, 밭에 해당하는 것이 육계사육농장이다. 또한 사육규모는 육계산업이 발전함에 따라 규모화 되고 있다. 70~80년대만 해도 부업형태의 규모인 1,000~5,000수 정도였지만, 현재에는 평균 40,000수를 넘는 규모이며, 최대 250,000수까지 한 농장에서 사육을 하고 있을 정도로 변화하고 있다.



과 노력이 있었던 것일까? 그러면 병아리가 닭으로 성장되는 일련의 과정에 대해 간략하게 알아보기로 하겠다.



1. 입추전 환경관리와 준비사항



위생적 병아리가 부화되어 처음 농장에 들어가는 것을 '입추' 라고 한다. 물론 입추 전에 농장에서는 세척 및 소독을 몇 차례 실시한다. 병아리들이 따뜻하고 뽀송뽀송하게 느낄 수 있도록 바닥에 위생적인 깔짚을 깔아 주는 것 또한 농장에서 관리하고 있는 사항이다.

깔짚은 주로 왕겨를 사용하며, 톱밥과 벧짚을 사용하기도 한다. 적정 입추수수는 약 50수/평이다. 환경조절계사는 약 70수/평까지 사육이 가능해 평당 효율성을 높일 수 있다.

입추가 완료되면 농장에서는 병아리가 건

강하게 자랄 수 있도록 환경을 맞춰준다. 온도, 습도, 환기 등을 적절히 조절하여 새로운 환경에서 최대한 빠른 시간에 적응할 수 있도록 관리한다.

초기 병아리들은 시각이 거의 없고 그러한 이유로 소리에 민감하게 반응한다. 농장을 자주 방문하는 계열업체 관리자, 수의사, 사료 운송차량기사들은 항상 이러한 점을 유의하여 병아리에게 스트레스를 주는 일이 없도록 관리하고 있다.

2. 물과 사료관리의 중요성 및 질병예방

환경을 적절히 관리했다면 다음은 병아리가 먹을 수 있는 물과 영양분의 공급이다. 우리가 먹는 주식인 밥인 것처럼 병아리가 먹는 주식은 '사료'이다. 물과 사료는 최대한 많이 먹을 수 있도록 충분히 공급해 주는 것이 좋다. 주식으로 사료를 먹었다면 더욱 건강한 닭으로 성장시키기 위해 보조식품을 공급해야 한다. 농장에서는 그러한 것들로 비타민제, 발효제, 효소제, 천연물질 등 여러 가지 보조첨가제를 사용하고 있다.

농장에서는 관리자의 빈틈없는 관리에도 불구하고 항상 질병이라는 위험성을 가지고 사육을 하고 있다. 질병에는 바이러스성 전염병, 세균성 질병, 원충성 질병 등이 있다.

질병을 예방하기 위해 농장에서는 외부 병원균에 대한 차단방역, 급수라인 내 병원성미생물 증식 억제를 위해 음수소독, 바이러스 감염에 대한 항체 형성을 목적으로 백신을 철저히 실시하고 있다. 세균성 질병, 원충성 질병은 최소한의 항생제 클리닝을 통해 사전에 예방을 하고 있다. 질병 발생시 농장 관리자들은 전문 수의사에게 의뢰하여 정확한 질병을 진단받고 치료한다.

3. 안전하고 깨끗한 닭고기 생산



닭은 생리적으로 체온이 약 41℃이며, 온몸이 깃털로 덮여있어 열을 외부로 방출하기가 어렵다. 그래서 여름철 고온다습한 우리나라 기후에 열관리를 인위적으로 조절하지 못해 대량 폐사가 발생하는 것을 보도를 통해 자주 접하고 있다. 물론 겨울철에도 폭설로 인해 압사가 발생해 피해를 입은 상황도 있다.

이러한 부분들을 예방하기 위해 요즘은 건축 및 단열이 완벽한 계사를 신축하는 농장들이 늘어나고 있다. 비용은 많이 들지만 온도, 습도, 환기를 인위적으로 자동 컨트롤이 가능한 환경조절계사를 선호하는 농가들이 계속 증가하는 추세이다.

먹거리 문화가 식품안전성을 강조하고, 소비자들이 깨끗하고 믿을 수 있는 닭고기를 요구하고 있는 시기에 맞게 사육농장에서도 건강한 닭과 항생제가 잔류되지 않는 닭고기를 생산하기 위해 사육 전 과정에서 최소한의 항생제나 천연 대체물질 등을 사용하고 있으며, 출하가 되기 전 시장에서 요구하는 중량까지 사육을 하고 청결하게 관리한다.

4. 출하 후 소비자의 식탁으로



농장에서 사육된 닭이 도계장으로 이동하기 위해 차량에 상차를 하는 것을 ‘출하’라 한다. 출하는 일반적으로 야간에 이루어진다. 왜냐하면 닭은 어두우면 움직임이 둔해져 닭을 차량으로 이동시키기 편리한 점과 잘 키워진 닭들이 서로 움직이면서 상처가 발생하는



것을 최소화하기 위해서이다.

생계차량에 상차된 닭들은 도계장으로 이동해 엄격한 컴퓨터 품질판독시스템(VQIS, Visual Quality Inspection System)을 통한 도계과정을 거쳐 시장으로 유통되어 우리들의 식탁에 올라오는 것이다.

사육농장이나 농장을 관리하는 관리자들은 단순히 병아리를 기른다는 것을 넘어 우리가 먹는 식품을 만든다는 책임의식을 가지고 보다 깨끗하고 위생적인 닭고기를 생산하고 있다. 소비자들에게 ‘가장 믿을 수 있는 닭고기’를 공급하기 위해 육계 사육농장은 지금 이 시간에도 24시간 관리를 하고 있다. 🐔