



## \* 등급정보 (닭고기) \*

▷ 20개 업체에서 생산한 3백48만6천수에 대한 등급판정 결과, 1\*등급은 1백38만천수(39.6%), 1등급은 1백94만1천수(55.7%)를 차지, 전월(20개 업체, 2백71만4천수)대비 77만2천수(28.4%) 증가

닭고기 등급판정 수수 및 출현율

(단위: 수, %)

구분	등급판정수수	품질등급별 출현현황		
		1*등급	1등급	2등급
'09년 1~9 월	26,414,564	9,256,209	15,410,237	1,748,118
	(100.0)	(35.0)	(58.3)	(6.6)
'09년 8월	2,713,798	857,703	1,687,254	168,844
	(100.0)	(31.6)	(62.2)	(6.2)
'09년 9월	3,485,559	1,379,631	1,941,054	164,874
	(100.0)	(39.6)	(55.7)	(4.7)

## \* 축산뉴스 (닭고기) \*

### ↑ '대형 육계 생산으로 늘어나는 가슴살 수요 해결

최근 유명 텔런트 등이 닭고기 가슴살 다이어트로 효과를 보았다고 발표하면서 닭고기 가슴살 등 부분육 수요가 급증하고 있으나 국내의 여건은 아직도 1.5kg 정도의 소형계 생산방식에 머물러있어 부족한 부분육을 수입에 의존하고 있다. 농촌진흥청(청장 김재수)은 부분육 생산이 많은 대형 닭고기를 생산하기 위해 1993년부터 대형육계 생산 연구를 시작하여 대형육계 생산기술을 정립하고 이러한 기술을 조기에 보급하기 위해 지난 9월 29일 김제에서 현장 평가회를 개최했다. 현재 시중에서 판매되고 있는 닭고기는 대부분 32~35일령의 육계를 도계한 것으로 도체 무게가 1kg 전후로 부분육 생산이 어렵고 성성숙이 되기 전에 도계함으로 충분한 닭고기의 맛을 내기 어려웠다. 그러나 대형육계는 출하일령이 42~49일로 생체 무게가 2.5~2.8kg로 살코기 생산이 급격히 증가하며 맛 인자인 글루타민산(Glutamic acid), 이노신산(Inocinic acid) 등이 많아 맛이 좋고 고기가 쫄깃하다. 특히 대형육계 생산시 부

분육 생산이 가능하고 가슴살 생산량이 많으며 입추시 병아리에 대한 가격 부담이 낮아져 경영비도 크게 절감된다. 농진청에서 10여년의 연구를 토대로 정립한 대형육계 생산 핵심기술은 환기 시설이 설치된 유창 또는 무창계사 등 완전계사에서 사육해야하며 사육밀도는 출하체중을 기준으로 m<sup>2</sup>당 15수를 준수해야한다. 병아리는 암·수를 분리 사육하여 암컷은 1.5kg 내외에서 출하하고 수컷은 대형 닭으로 출하한다. 급사증후군(SDS)을 막기 위하여 사육초기에는 제한 점동 방법으로 성장을 억제하고 후기에 보상성장을 할 수 있도록 점동 방법을 개선해야한다. 농촌진흥청 국립축산과학원 라승용 원장은 "선진 외국은 이미 대형닭고기 위주로 생산하고 있으며 우리나라도 가슴육 등 부분육의 수요를 충당하고 경쟁력을 강화하기 위하여 대형닭 생산이 필요하다"며 "그간 연구 결과를 바탕으로 우리나라 대형육계 생산 체계 확립에 노력하겠다"고 밝혔다.