



* 등급정보 (닭고기) *

▷ 22개 업체에서 생산한 375만수에 대한 등급판정결과, 1*등급은 138만7천수(37.0%), 1등급은 222만7천수(59.4%)를 차지, 전월대비 523천수(16.4%) 감소, 전년동기(20개업체, 348만6천수) 대비 26만4천수(7.6%) 증가, 금년누계는 3천275만7천수로 전년동기 누계대비 634만2천수(24.0%) 증가

닭고기 등급판정 수수 및 출현율

(단위: 수, %)

구분	등급판정수수	품질등급별 출현현황		
		1*등급	1등급	2등급
'10년 1~ 9월	32,756,585	12,164,308	19,915,775	376,502
	(100.0)	(38.1)	(60.8)	(1.1)
'10년 8월	3,221,709	1,100,113	2,085,821	35,775
	(100.0)	(34.1)	(64.7)	(1.1)
'10년 9월	3,750,053	1,386,888	2,226,680	136,485
	(100.0)	(37.0)	(59.4)	(3.6)

주) 2007.3.26일부터 닭고기 등급판정 재개

* 축산뉴스 (닭고기) *

↑ 대형 닭 생산으로 육계 수출 활성화해야

국내 육계산업의 생산성을 높이고 수출 활성화를 위해서는 대형 닭 생산에 집중해야 한다는 주장이 제기됐다.

서울적 국립축산과학원 가금과장은 최근 김제시청에서 열린 '닭고기 수출규격화 방안 모색을 위한 국제심포지엄'에서 닭고기 부분육 수요가 확대되는 등 시장 변화에 대응하고 생산비 절감을 위해 대형 닭 생산에 적극 나서야 한다고 말했다. 서 과장은 "대형 닭 생산을 위해 완전개방계사나 환경조절이 자유로운 무창계사를 설치하고 사육밀도는 출하체중을 기준으로 m²당 30kg을 초과해서는 안 된다"며 "병이리 때 암수를 감별해 분리 사육하고 수컷은 암컷보다 일주일 정도 더 사육한 후 생후 40일령을 전후해서 출하해야 한다"고 강조했다. 그는 이어 "사육단계별로 계사 내 밝기 조절을 달리하고 현재 평균 33일을 키워 출하하던 것을 7~10일 더 키우면 2.7kg 정도의 대형 닭을 생산할 수 있다"며 "최근 일본·러시아·중국에서 닭고기 수입량이 큰 폭으로 증가하고 있는 만큼 대형 닭 생산을 통해 육계산업을 수출산업으로 육성할 수 있다"고 덧붙였다.

↑ 닭고기·돼지고기, 간접가열 방법으로 조리가 좋아

가정이나 음식점에서 닭고기·돼지고기 등을 고온에서 조리할 때 높은 온도는 피하며 조리시간을 최소화해야 한다. 식품의약품안전청(청장 노연홍)은 안전한 '돼지고기, 닭고기 이렇게 조리하세요'의 자료를 통해 이같이 밝히고 200℃ 이하의 중간 불에서 자주 뒤집어주면서 타는 부분이 생기지 않도록 주의하고 육류의 경우 완전히 익히는(well-done) 조리법보다 조리시간이 짧은 중간정도 익히는(medium) 조리법이 바람직하다고 강조했다.

또한 조리할 때 양파·마늘 등 황화합물이 들어 있는 향신료와 연잎·올리브잎·복분자과육 등 항산화물이 함유된 소스에 절이거나 첨가하는 것도 좋다고 덧붙였다. 아울러 직접 가열하는 튀김이나 직화구이 보다는 간접가열 방법인 끓이기, 찌기 등의 조리방법을 선택하는 것이 좋다. 식약청은 가정에서 뿐만 아니라 식품업체 및 단체급식소에 대해 위와 같은 조리 방법을 지속적으로 권고할 계획이다.