

» 국산닭고기 품질 향상을 통한 소비확대

# 닭고기 등급판정을 통한 품질향상 기대



**서 위 석**  
축산물품질평가원  
사업관리팀 차장

## 1. 닭고기 소비 증가추세

닭고기는 2009년 농림업 생산액의 4.7%를 차지하고, 1인당 소비량은 9.6kg으로 닭가슴살 선호 등 웰빙 추구에 따른 닭고기 소비가 증가하는 추세에 있으며, 육계산업의 흐름을 보면 2009년 육계계열화사업자가 32개사이고 도계의 85%수준을 차지하고 있다. 생산단계에서의 58.8%가 사료비이며, 사료요구율은 1.8%수준으로 선진국과 비슷하고, 출하체중은 한국 1.5kg, EU는 2.3kg이다. 유통의 흐름은 계열화사업체가 91%를 산지유통인이 9%를 차지하여 계열화사업 비율이 꾸준히 증가하는 추세이며, 도계장에서 도매상에 44%, 학교 등 대형수요처가 30%, 대형유통업체가 26%를 공급하고 있다.

## 2. 품질과 신선도 우선

최근 소비자 동향을 보면, 국내산을 선호하는 이유는 ‘국내산이 맛도 좋고 품질이나 영양면에서 우수’ 해서 인 것으로 조사되었고, 안정성에 대한 소비자 요구수준이 꾸준히 증가하고 있으며, 다양한 먹을거리로 소비자의 선택 폭 확대로 다양한 제품들의 균질한 품질 및 가격 상품요구도 증가하고, 친환경 상품 소비도 증가하는 등 믿고 먹을 수 있는 가치있는 상품을 요구하고 있다. 소비자들이 닭고기 구매시 고려사항을 보면, 품질 63.8% > 가격 16.6% > 안정성 16.0% > 규격 3.6%으로 나타났다. 이렇듯 품질을 최우선으로 구매하는 소비자들의 입맛에 맞게 품질도 향상되어야 할 것이다. 소비자의 소비경향에 따라 닭고기 뿐 만이 아닌 축산업의 흐름도 크게 좌우되고, 소비자들

이 얼마나 위생적이고 신선하며 품질 좋은 닭고기를 원하는지 알 수 있다.

닭고기 품질을 좌우하는 요인으로 가장 중요한 것은 신선도이고, 사육밀도와 계사의 형태, 운송거리, 도계방법(계류시간, 방혈시간, 내장적출, 냉각방법 등) 등에 따라 품질에 영향을 주고 있으며, 그 중 신선도는 닭고기의 특성상 유통기한이 소, 돼지보다 짧아 무엇보다 생산·유통·소비단계까지의 온도 유지가 필수이다. 닭고기 등급판정 기준에서의 신선도와 결부되어 닭도체 원료육 기준일이 당일 또는 전일로 제한하고 있으며, 등급판정일이 표기되어 있어 소비자가 닭고기 구매시 신뢰할 수 있는 기준이 된다.

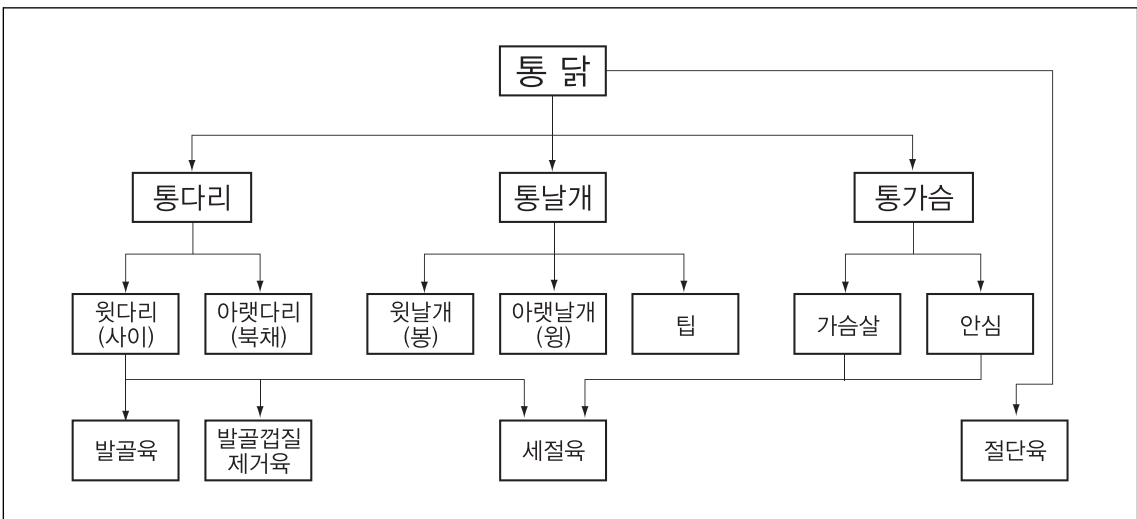
### 3. 닭고기 판정비율 높여야

요즘 소비자의 닭고기 소비 경향은 통닭에서 부분육으로 변화하는 과정에 있으며, 외식문화 확대로 음식점들의 부분육 소비도 점점 증가하는 추세에 있다. 축산물품질평가원에서는 닭고

기 부분육 등급판정을 실시하고 있으며, 해당 기준에 의하면, 부분육의 종류는 대분할 3개 부위, 소분할 6개 부위, 추가가공육을 5가지로<그림1> 구분하고 있다.

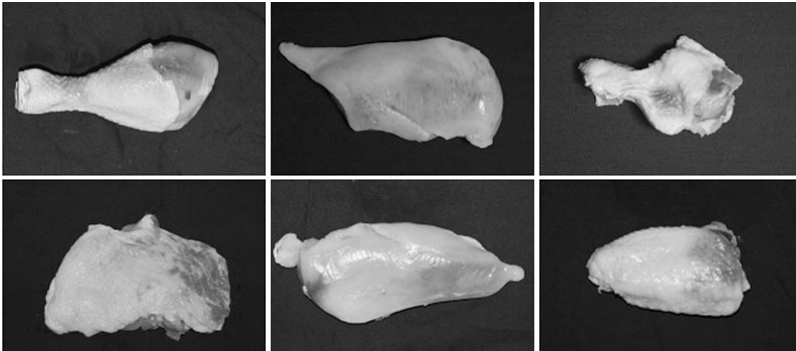
부분육 품질등급 1+, 1등급으로 구분하고, 등급판정 항목으로는 외관, 비육상태, 지방부착, 잔털·깃털, 신선도, 외상, 변색, 뼈의 상태이며, 품질기준을 A급 B급으로 구분하는데 A급의 것이 90%이상이고 나머지는 B급에 해당되어야 1+등급에 해당된다. 그리고 등급판정 대상 부분육은 최소기준에 부합되어야 하는데, 첫 번째로 냉동 또는 해동된 제품을 원료육으로 사용하여서는 아니되며, 끈적거리는 점액질의 물질과 산패로 인한 이상취가 없어야 한다.

두 번째 총면적에 대해 장축의 지름이 4cm를 초과하는 색이 분명한 변색은 없어야 한다. 세 번째 골절 등으로 인한 출혈성 외상이나 각 부위의 1/2이상을 초과하는 멍(혈반)은 등급판정 이전에 제거되어야 한다. 네 번째 위 내용물, 분변, 혈액 등에 오염되지 않아야 한다. 다섯 번째



<그림 1> 닭고기 부분육 등급판정 부위 모식도

특집 · 양계산물 소비 활성화 방안



다 리 가 슴 날 개

<그림2> 닭고기 부분육

생증진 기여, 안전한 닭고기 공급, 닭고기등급판정 활성화 방안이 있는데, 현재 닭고기등급판정 비율은 8%수준이고, 대부분 학교 급식 등 대량소비처에 공급하고 있으며, 닭고기 등급판정 활성화를 통한 유통의 투명성 제고 및 품질향상을 유도 등 발표하였다. 닭고기

금속물질·프라스틱 등 이물질이 포함되지 않아야 한다.

농림수산물식품부의 축종별 생산비 절감대책에 따르면 소비확대를 위한 유통효율화 방안으로 닭고기 포장유통 전면시행에 따른 소비자 후

기등급판정 실시로 인해 품질기준에 적용될 수 있는 닭도체를 생산하기 위해서는 생산에서 도계과정까지 자연스럽게 품질이 향상을 이루고 기술화도 촉진 시킬 수 있는 매개체로 활용 할 수 있을 것이다. 양계

| 항생제저감 국제심포시움 |

안전축산물 생산을 위한  
항생제저감 가축사육기술 국내·외 전문가 토론회

- 개최일시 : 2010. 10. 20.(수) 13:30~16:30
- 개최장소 : 국립축산과학원 축산자원개발부 강당  
- 충남 천안시 서북구 성환읍 어룡리 산 9 ☎ 041-580-3454

■ 행사일정

시 간	소요 시간(분)	세부내용	비 고
13:30~13:40	10	개회식	사회 : 김상호 연구관(축산원)
13:40~14:00	20	친환경 축산발전 방향	최윤재 교수(서울대)
14:00~14:30	30	유럽의 최근 항생제 대체제 개발 동향	Dr. Tobias Steiner(독일) 통역 : 김지혁 박사
14:30~15:00	30	일본의 가축용 항생제 저감 기술 및 사례	Mr. Yahara Yoshihiro(일본) 통역 : 이성대 박사
15:00~15:20	20	양돈농가 항생제 저감 사례 및 기술현황	정현규 대표(도드람연구소)
15:20~15:40	20	양계농가 항생제 저감 사례 및 기술현황	조현성 부장(하림)
15:40~16:30	50	종합토론 - 지정토론 및 자유토론	- 좌장 : 장원경 부장 - 지정토론자 : 김건태, 이홍재, 박최규