

# 육용종계노계 이렇게 달라지다니...과연 무슨 일이?

- 개발 제품 큰 호응, 상품화 기대 -



**본** 회(회장 이준동)는 지난 1일, 4일, 5일, 6일 4일간 서울 소재 축산회관, 예산군청 다문화가족지원센터에서 본회 임직원 및 다문화가정(베트남, 필리핀 등) 대상으로 육용종계노계 가공 제품 품평회와 설문조사를 실시하였다. 작년 9월 7일 제안서 심사 및 평가에서 국립공주대학교 산학협력단이 선정되어 약 5개월간 육용종계노계의 시장성 평가, 육용종계노계 품질의 특성 및 타 가공류 대비 우수성 검토 등 육용종계노계의 시장 활성화를 위해 선진 육가공 기술을 접목해 고품질의 계육가공품을 개발했다. 품평회에서는 큰 호응과 함께 매우 긍정적인 평가를 받았다. 이번 연구 책임자인 김학연 교수는 “이번 연구결과를 토대로 제품을 상품화 한다면 육용종계농가에 큰 이익을 가져다 줄 것”이라고 했다.



**더 큰 닭가슴살 햄**  
100% 육용종계 가슴살을 이용  
이용 풀깃한 맛과 포만감으로  
한끼 식사 대용으로 충분한 제품





▲ 50+50 순살 닭고기 햄  
다리살 50%, 가슴살 50%로 육용  
중계의 특성을 살린 제품



▲ 푸짐한 닭갈비  
연도개선을 통해 식감을 부드  
럽게 하고 2가지 닭갈비소스  
를 개발해 맛과 향을 극대화  
시킨 제품



▲ 국립공주대학교 김계웅 교수(좌)와 김학연 교수(우)가 개발  
제품에 대해 설명하고 있다.

▼ 지난 4~5일 예산군청 다문화가족지원센터에서 품평회와 설문  
조사를 실시했다.

