

» 육용종계 노계의 시장가치 증대 방안

육용종계를 이용한 제품개발



김학연

국립공주대학교 산업과학대학
동물자원학과 교수

1. 육용종계를 이용한 제품개발 필요성

육용종계와 산란계 병아리 가격은 각각 2,500~3,000원과 950~1,050원으로 육용종계 병아리가 산란계 병아리 보다 205~300% 높은 가격에 거래되고 있으나, 노계로 거래 시 1kg 당 12% 높은 가격으로 거래되고 있다. 구매시점 보다 250% 정도 낮은 가격으로 유통되고 있는 실정이다. 이는 육용종계 노계와 산란노계를 도계 후 모두 비슷한 용도로 활용되고 있어 계육종간의 활용도의 차이가 없기 때문이다. 육용종계의 육질특성과 최신 육가공 기술을 접목한 신제품을 개발하여 육용종계 노계의 올바른 시장성의 재평가가 필요하다. 따라서 육용종계의 부가가치를 높이기 위한 계육가공품의 개발이 시급한 실정이며 계육가공품 개발에 따른 원료수급 문제와 생산능가에 대한 수익성 창출 또한 해결해야할 과제이다.

2. 육용종계 노계의 특성과 브랜드화

육용종계 노계의 가장 두드러진 특징은 도체중량이 약 3.0kg으로 산란계 노계 보다 약 230% 가량 높게 산출되었다. 육용종계 노계의 닭가슴살과 닭다리살의 중량비율이 각각 26%와 25%로 다량 육을 생산하며, 일반적으로 육색의 신선도를 나타내는 적색도(redness)가 산란계 보다 높은 값을 나타냈다. 이런 육용종계 노계만의 육질특성을 극대화하여 계육 가공품을 개발한다면, 육용종계 노계의 계육가공품을 통한 고부가가치화와 계획적인 원료수급을 바탕으로 육용종계 생산능가의



▲ 개발 제품로고

▲ 50+50 순살닭고기 햄

▲ 더 큰 닭가슴살 햄

▲ 퓨집한 닭갈비

❖ 병아리/노계/중추/재래닭 시세정보

조사일	병아리(원/수)				노계(원/수)		산란종류 (100g/수)	재래종 (100g/수)	산란노계 (100g/수)	재래노계 (100g/수)	육용종계 : 3,000원/수	산란성용계 : 1,000원/수
	육용종계	산란성용계	산란성용계	재래종	산란노계 (1.8kg/수)	재래노계 (1.8kg/수)						
2012-08-27	2,500-3,000	520	950-1,050	400	600	1,500	3,000-3,700	2,500				
2012-08-29	2,500-3,000	520	950-1,050	400	600	1,500	3,000-3,700	2,700				
2012-08-31	2,500-3,000	520	950-1,050	400	600	1,500	3,000-3,700	2,800				
2012-09-03	2,500-3,000	520	950-1,050	400	600	1,500	3,000-3,700	3,400				
2012-09-05	2,500-3,000	520	950-1,050	400	600	1,500	3,000-3,700	3,400				
2012-09-07	2,500-3,000	520	950-1,050	400	600	1,500	3,000-3,700	3,400				
2012-09-09	2,500-3,000	520	950-1,050	400	600	1,500	3,000-3,700	3,400				
2012-09-11	2,500-3,000	520	950-1,050	400	600	1,500	3,000-3,700	3,400				
2012-09-13	2,500-3,000	520	950-1,050	400	600	1,500	3,000-3,700	3,400				
2012-09-15	2,500-3,000	520	950-1,050	400	600	1,500	3,000-3,700	3,400				
2012-09-17	2,500-3,000	520	950-1,050	400	600	1,500	3,000-3,700	3,400				
2012-09-19	2,500-3,000	520	950-1,050	400	600	1,500	3,000-3,700	3,400				
2012-09-21	2,500-3,000	520	950-1,050	400	600	1,500	3,000-3,700	3,400				
2012-09-23	2,500-3,000	520	950-1,050	400	600	1,500	3,000-3,700	3,400				
2012-09-25	2,500-3,000	520	950-1,050	400	600	1,500	3,000-3,700	3,400				
2012-09-27	2,500-3,000	520	950-1,050	400	600	1,500	3,000-3,700	3,400				
2012-09-29	2,500-3,000	520	950-1,050	400	600	1,500	3,000-3,700	3,400				
2012-09-30	2,500-3,000	520	950-1,050	400	600	1,500	3,000-3,700	3,400				

250-300% ↑

12%

산란노계 : 333원/kg

육용종계노계 : 375원/kg

(자료: 대한양계협회, 2001)

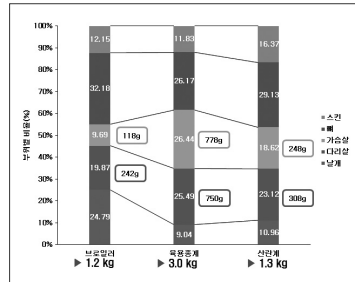
〈도표 1〉 병아리, 노계, 중추, 재래닭 시세정보

수입성 안정화에 기여할 수 있을 것이다.

현재 식품 트렌드는 웰빙(well-being) 열풍과 함께, 힐링(healing) 트렌드 시대를 맞이하고 있다. 이러한 소비요구에 부응하듯 1인당 닭고기 소비량은 1980년 대비 약 400%가량 증가하였으며, 돼지고기와 소고기는 1인당 소비량은 각각 약 300%와 311%로 증가하였으며, 닭고기의 1인당 소비량은 비약적으로 증가하였다. 앞으로 닭고기의 소비는 더욱 증가할 것으로 예상하며, 육용종계 노계육가공품의 소비를 촉진하기 위해선 로고(logo)와 네이밍(naming)기법을 접목한 마케팅(marketing) 전략을 이용하여 더 효율적인 육용종계 노계육가공품의 홍보가 필요할 것이다. 육용종계 노계육가공품의 로고는 건강하고 근육질을 강조한 장닭모양의 로고로 활용하는 것이 좋은 평가를 받았으며, 제품명은 각각의 제품특성을 살린 『더큰 닭가슴살 햄』, 『50+50 순살 닭고기 햄』, 『푸짐한 닭갈비』를 사용하는 것이 효과적이다.

3. 제품 개발과 홍보

『더 큰 닭가슴살 햄』의 가장 큰 특징은 육용종계 닭가슴살 한쪽에 약 300g으로 산란계보다 200%가 넘는 ‘빅(big)’ 사이즈를 강조하고, 가



〈도표 2〉 닭고기 종류에 따른 부위별 비율

『50+50 순살 닭고기 햄』은 제품명에서와 같이 육용종계 닭다리 50%와 가슴살 50%를 혼합하여 개발하였으며, 지방을 첨가하지 않아 단백하며 물리지 않는 것이 특징이다. 또한 다문화 가족을 대상으로 관능평가를 실시한 결과 베트남 여성들에게 높은 점수를 받아 베트남 수출상품으로 활용도가 높다고 생각된다. 『푸짐한 닭갈비』는 100% 육용종계 노계 다리살을 이용하여 제조하였으며, 시중 닭갈비와의 차별화를 위하여 기호성이 높은 우리나라 불고기 제조방법을 접목하였다. 한우 불고기의 숙성과 슬라이스(slice)기법을 접목하여 새로운 형태의 닭갈비를 제조하였으며, 『쫄깃한 닭갈비』, 『예산 닭갈비』와 같이 다양한 형태의 네이밍(naming)이 가능하다. 또한, 우리나라, 베트남 및 동남아시아의 모든 평가자에게 기호도와 상품개발 가능성 에서 높은 평가를 받아 ‘안동찜닭’과 ‘매운닭발’과 같은 새로운 외식식품으로의 활용이 기대된다. 마지막으로 육용종계 노계와 산란 노계의 가치를 증진시키기 위해서는 ‘노계’란 용어의 사용을 지양하여야 된다고 생각한다. 실제로 닭의 수명을 생각한다면 노계란 용어는 올바르지 않으며, ‘육용종계’와 ‘산란계’란 용어의 통일적 사용을 통하여 우수한 식육자원을 보호하는 것이 올바른 홍보방법이 아닐까 생각된다. **양계**

슴살 근육을 그대로 살려 힐링푸드(healing food)로 활용도가 높으며 젊은 남녀에게 높은 선호도를 보였다.