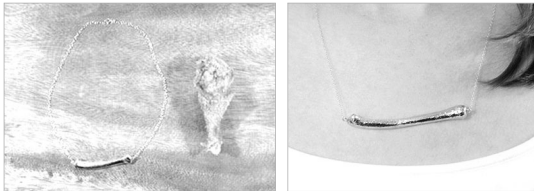


국가별 동향



미 국

튀김 닭뼈로 만든 '황금 닭뼈 목걸이'



전 세계 사람들이 즐겨 먹는 유명 닭튀김 요리가 '황금 목걸이'로 다시 태어났다. 엄밀히 말하자면, 이 황금 목걸이는 다시 태어난 것이 아닌 '재활용 장신구'다. 이 목걸이가 닭 날개 튀김을 다 먹은 후 남은 닭 날개 뼈를 이용해 탄생되었기 때문이다. 튀김 닭뼈로 만든 '닭뼈 황금 목걸이'가 인기다. 이 목걸이는 미국 캔터키 지역을 홍보하는 한 단체와 보석 제작자에게 의뢰해 만든 것이다. 이 황금 목걸이의 주요 재료는 인기 메뉴인 닭 날개 튀김이다. 사람이 먹지 않는 날개 뼈에 14K 황금을 입혀, 목걸이가 된 것이다. 이렇게 탄생된 '닭뼈 황금 목걸이'는 크기에 따라 가격이 다르다. 20개 한정 제작된 이 목걸이의 가격은 작은 것은 130달러, 큰 것은 160달러였다. 닭뼈 황금 목걸이는 인터넷을 통해 판매되었는데, 순식간에 다 팔렸다고 한다. [팝뉴스]

美 연구팀, 무더위에도 폐사 않는 '열 내성 닭' 개발 착수

미국의 한 연구팀이 지구온난화로 인한 기온 상승에 대처하기 위해 극심한 더위에도 폐사하

지 않는 '열 내성 닭' 개발에 착수했다. 매체는 "버락 오바마 미국 대통령은 이번 임기 동안 지구온난화와 탄소 배출량에 상당한 무게를 두고 있으며 이번 연구도 이러한 배경에서 시작된 것"이라고 전했다. 이어 "미국 기상청은 2060년까지 하루 최고 기온이 섭씨 37.7도보다 높은 날이 델라웨어와 메릴랜드에서 지금보다 12배 증가할 것이며 이에 따라 이들 지역 축산 농가에서 폐사하는 조류 개체 수는 매년 6억 마리를 넘어설 것으로 예측했다"고 밝혔다. 닭 개량종 연구팀의 한 관계자는 "닭 특수종 개발 프로젝트의 핵심은 다양한 닭 종의 유전자 지도들을 전부 완성하는 것이다"라며 "조류 번식은 복잡한 과정으로 이뤄지기 때문에 필요한 유전 형질만을 골라 새로운 종을 탄생시키는 것은 현재로선 거의 불가능에 가깝다"고 전했다. [머니투데이]



중 국

자동차와 정면 충돌...범퍼 뚫고 들어간 닭



무려 시속 100km로 달리던 자동차와 정면으로 충돌한 닭의 모습이 카메라에 포착돼 화제가 되고 있다. 특히 이 닭은 자

동차 범퍼까지 뚫고 들어갔으나 기적적으로 목숨을 건졌다. 놀라움을 넘어 황당함까지 자아내는

이 사건은 최근 중국 장시성 신평현의 한 도로에서 일어났다. 사고는 도요타 코롤라를 몰고 도로를 질주 중이던 황 링용(31)이 갑자기 나타난 닭을 피하지 못하고 일어났다. 급히 자동차 브레이크를 밟았으나 쿵하는 소리와 함께 그대로 닭과 충돌한 것. 황씨는 “순식간에 닭이 나타나 미처 피하지 못하고 충돌했다”면서 “당연히 닭이 자기 조상을 만났을 것이라 생각했다”고 밝혔다. 사고 직후 차에서 내린 황씨는 자동차 범퍼를 뚫고 들어간 닭에 또 한번 놀랐다. 그러나 더욱 놀라운 일은 그 다음에 벌어졌다. 황씨는 “당연히 죽을 줄 알았던 닭이 꼬꼬댁 소리를 냈다”면서 “닭의 몸이 떨리고 깃털이 구겨진 것 외에는 큰 부상이 없어 보였다”며 황당해 했다. 하지만 닭의 기적은 또 다른 논란을 가져왔다. 어떻게 자동차 범퍼가 뺨 뚫릴 수 있는냐는 것. 특히 자동차가 일본 회사인 도요타라 논란은 더 커졌다. 이에 대해 사고 자동차를 판매한 딜러는 “이 자동차는 도요타가 맞지만 범퍼 부분은 중국산 짝퉁으로 오리지널 부품이 아니다”라고 해명했다. [나우뉴스]

르면 요리하는 사람들의 40%는 평소 음식을 준비할 때 치킨을 씻는다고 응답했다. 영국식품규범청은 물방울들이 튀면서 캄필로박터균이 사람 피부, 옷, 조리기구에 묻는다고 설명했다. 영국에서 캄필로박터균에 의해 식중독에 걸리는 사람은 매년 28만명에 달하고 환자 5명 중 4명은 치킨에 의한 감염인 것으로 알려졌다. 식중독 증상이 악화되면 과민성 대장증후군, 반응성 관절염, 그리고 말초신경 장애를 초래하는 길랭-바레 증후군으로 발전 할 수도 있다. 특히 5세미만의 유아와 노인에게 위험한 것으로 알려졌다. 영국식품규범청 관계자는 “조사결과 대부분의 사람들은 조리 전 생닭을 씻는 것으로 나타났다. 캄필로박터균 교차감염의 위험에 대한 경각심을 일깨우기 위해 생닭을 물에 씻지 말 것을 당부했다”고 밝혔다. [서울경제]



영국

생닭 물에 씻으면 식중독 걸릴 확률 커진다

생닭을 물에 씻으면 식중독에 걸릴 확률이 높아지는 것으로 나타났다. 영국 일간지 가디언은 캄필로박터균에 감염되는 것을 피하려면 생닭을 물에 씻지 말라고 영국식품규범청(FSA)의 발표를 인용해 보도했다. 캄필로박터균은 식중독을 일으키는 세균으로 영국에서 가장 흔한 타입의 원인균이다. 영국식품규범청의 조사에 따



필리핀

육계 생산자들 생산 초점 변경

필리핀 육계생산자들이 큰 손실을 겪은 후 일부 육계생산자들이 농장운영방식을 변경기로 했다. HRI(호텔 레스토랑, 정부기관 등)의 요구(1.4~1.5kg 선호)에 맞게 80% 이상 생산방법을 바꾸는 강도 높은 조치를 취한 것이다. 엘리야 호세 필리핀육계연합회장은 “사료효율이 낮더라도 HRI라는 안정적인 시장을 확보할 수 있기 때문에 일부 생산자들에게 몇 가지 장점이 발생한다. 대신 기존 27~28일 생산하던 것이 33~34일로 늘어나 연중 7회전이 그 이하로 감소하는 것은 감수해야 한다”고 했다. [asian-agribiz] 양계