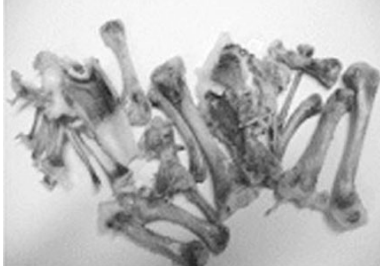



냉동 닭이 궁금해요

닭 뼈의 표면과 주변 근육 조직이 조리 후 검붉은 갈색 또는 흑색이 되는 현상을 흑변 현상이라고 한다. 검게 보이는 것을 완전하게 없애는 것은 어려우며 닭을 급속저온동결 시키거나 도계 시 닭고기 방혈시간을 증가시키면 조금이라도 감소시킬 수 있다. 또한 조리조건에 따라 다를 수 있는데, 뼈가 절단되게 되면 이로 인해 많은 골수가 나와 색에 영향을 미치므로 통닭으로 요리하는 것이 절단하여 요리하는 것보다 검게 보이지 않는다. 신선한 통닭의 경우 흑변현상이 약하게 발생한다.

<닭뼈 흑변현상 사진>

신선제품	냉동제품
	
-2°C에 6시간 보관 백숙조건 30분 가열 닭뼈 양쪽 끝과 연골주위에 약한 흑변현상	-24°C에 12분 보관 후 -18°C 이하 24시간 보관 백숙조건 30분 가열 닭뼈 양쪽 끝과 연골주위에 강한 흑변현상

사진자료 : H사 품질보증실

자료제공 : 축산물품질평가원 “재미있는 축산물 이야기”

※ 본란은 독자분들께 사양, 유통, 질병, 시설 등 전반적인 양계에 관한 질문을 받아 전문가들의 자문을 거쳐 답변해 드리는 코너입니다.
 궁금한 사항이 있으신 분들은 메일을 보내주세요.
 ch-spirow@hanmail.net(장성영 기자), enani85@naver.com(최인환 기자)