

## 부위별 닭고기 칼로리는?

농촌진흥청 국립농업과학원 농식품종합정보시스템의 식품성분표(제8개정판)를 통한 농산식품의 영양성분 함량 정보제공을 보면 표1과 같다.

표 1. 생고기 기준 영양성분 함량

종 류	부 위 명	칼로리(kcal)	단백질(g)	지방(g)
닭고기	가슴살	102	23.3	0.4
	날개	221	17.5	15.2
	넓적다리살	119	19.7	3.9
	다리살	120	20.1	3.8
돼지고기	갈비	208	18.5	13.9
	등심	262	17.4	19.9
	안심	223	14.1	13.2
	삼겹살	331	17.2	28.4
	목살	180	20.2	9.5
소고기	갈비	307	16.5	24.4
	등심	192	20.1	11.3
	안심	148	20.8	6.3

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)