

축평원에 궁금한 점을 물어보세요

Q&A

네티즌 궁금증

정보사업팀

Q 설 차례 준비를 하던 중 통닭을 샀는데 닭에도 호수가 있다는 걸 새삼 알게 됐습니다. 어떻게 구분하나요?

A 닭고기 등급 판정은 품질등급과 중량규격으로 구분해 실시합니다. 품질등급은 1⁺등급, 1등급, 2등급의 3개 등급으로 구분하고, 닭도체 중량에 따른 호수를 기준으로 소(5~6호), 중소(7~9호), 중(10~12호), 대(13~14호), 특대(15~17호)의 5개 규격으로 나눕니다. 중량규격별 중량범위는 다음과 같이 정하고 있습니다.

중량규격	소			중소			중			대			특대		
해당호수	5호	6호	7호	8호	9호	10호	11호	12호	13호	14호	15호	16호	17호		
중량범위	451~550	551~650	651~750	751~850	851~950	951~1,050	1,051~1,150	1,151~1,250	1,251~1,350	1,351~1,450	1,451~1,550	1,551~1,650	1,651~이상		



Q 명절 선물로 받은 고기, 어떻게 보관해야 좋을까요?

A 육류가 진공 포장된 상태라면 냉장시 통상 45일까지 보관가능 합니다. 냉동 보관한다면 1년까지 가능하다고 하고요. 하지만 도축·가공시 오염이 됐거나 운송시 온도관리가 잘못됐을 때, 또는 부주의하게 보관했을 경우 보관 가능 기간이 현저히 짧아집니다. 이점을 감안해 보관해주시면 좋겠습니다. 참고로 냉장온고에서 고기 맛이 잘 유지되는 기간은 돼지는 4~5일, 쇠고기는 1~2주, 닭은 12~24시간이라고 합니다.

Q TV에서 족발을 봤어요. 장족, 단족하던데 설명 좀 해주세요.

A 족발은 크기나 용도에 따라 장족과 단족(미니족)으로 나눕니다. 장족은 하퇴골(경골, 비골)과 전완골(척골, 요골)에서 자른 것이고, 일명 미니족이라고 불리는 단족은 앞발 뼈와 뒷발 뼈의 마디를 자른 것입니다. 지방이 적고 단백질과 비타민·칼슘 함량이 많으며 특히 동물성 젤라틴이 풍부해 피부미용에 좋다고 알려져 있습니다. 족발은 보쌈용으로 많이 사용되지만, 단족(미니족)은 예로부터 산후에 젖이 잘 나오지 않을 때나 몸조리를 할 때 폭고아 하루에 2~3회 먹으면 효과가 있다고도 했답니다. 동남보건³¹⁵

