

국가별 동향



미 국

치킨 맛이 난다, 그런데 닭이 아니다... 인공치킨 개발 성공



미국 샌프란시스코의 음식 관련 스타트업 업체 멤피스미트가 세계 최초로 '인공 프라이드

치킨'을 내놨다. 월스트리트저널(WSJ)은 “이 업체가 농장이 아닌 실험실에서 자기복제 세포 배양을 이용해 인공 치킨을 개발했다”고 보도했다. WSJ는 또 “과학자들과 동물 복지 운동가들은 이 기술이 2,000억 달러(약 226조 3,000억 원) 규모의 미국 육류 산업을 혁신적으로 바꾸어놓을 수 있다고 믿고 있다”고 전했다. 신문에 따르면 멤피스미트는 이 인공 치킨을 ‘청정 고기’라 부르며 자사 기술이 동물 복지에 획기적으로 기여할 것이라 발표했다. 또 가축을 기르는 데 쓰이는 곡물의 낭비를 줄이고 폐기물 처리 비용도 줄일 수 있다고 주장했다. 그간 세포에서 재배한 소고기는 개발된 적이 있지만, 인공 닭고기 개발은 처음이다. 대형 육류회사들도 이 기술에 기대가 크다. 문제는 비용이다. 현

재 이 기술로 닭고기 450g을 생산하는 데 9,000달러(약 1,000만원)가 들어서다. 미국에서 닭고기 평균 가격은 같은 무게에 약 3,600원 정도다. WSJ는 “멤피스미트가 자사 고기의 가격을 낮춰 2021년에는 시중에 판매하는 것을 목표로 삼고 있다”고 전했다. [중앙일보]

닭에게 스웨터 떠준 할머니들...따뜻한 겨울 나기



닭이 빨간 스웨터를 입고 한가롭게 별을 쬐며 걸어가는 만화 속 장면 같은

곳은 미국 매사추세츠주의 한 요양원이다. 이곳의 할머니들이 모여 뜨개질을 해, 닭을 위한 스웨터를 만들었다. 예쁜 스웨터를 입고 돌아다니는 닭들 모습이 양증맞은데, 닭들이 스웨터를 입게 된 이유는 추운 날씨 때문이다. 미국 동북부 매사추세츠주는 겨울철 기온이 영하 20℃ 아래로 떨어지는 경우가 많아 닭들이 죽는 경우가 많았다. 이를 안타깝게 여긴 할머니들이 아이디어를 낸 거라고 한다. 닭들이 스웨터를 입은 뒤론 더 건강해지고, 알도 더 많이 낳는다고 한다. [SBS]



코 소 보

거대한 덩치 자랑하는 ‘브라마 닭’ 화제



어마어마한 몸집을 자랑하는 닭의 모습을 담은 영상이 공개돼 화제다. 영국 일간 더선 등 외신에 따르면, 최근 SNS에서 화제가 되는 이 영상은 발칸반도 코소보에서 찍힌 것으로 닭장에서 나와 계단을 한 걸음 한 걸음 걸어내려 오더니 마당을 배회하는 닭의 모습이 담겼다. 외신은 이 닭이 ‘브라마 닭’ (Brahma chickens)이라는 종으로 수컷은 8kg까지 자란다고 전했다. [서울신문]



중 국

네티즌 혼란에 빠뜨린 한 대학 학식 메뉴

한 대학교 식당 메뉴를 본 네티즌들이 혼란에 빠졌다. 중국 후난대학 2식당 조리사가 중국 최대 SNS인 웨이보에 새로 개발한 메뉴 사진과 조리 방법을 올렸다. 조리 방법은 간단하다. 오렌지 속을 파내 오렌지 껍질을 그릇처럼 활용한다. 그 안에 고기를 넣고 계란을 푼 뒤 15분 정



도 찐다. 계란이 적당히 부풀어 올랐으면 잘라둔 오렌지 뚜껑을 덮어 ‘오렌지 컵밥’을 만든다. 조리사는 이 음식을 입안에 넣으면 바로 상큼한 오

렌지 향이 입안에 퍼진다고 설명했다. ‘자랑’을 하려던 조리사 의도와 달리 요리를 접한 네티즌들은 이 메뉴를 보고 혼란에 빠졌다. 계란이나 고기가 오렌지와 어울리냐는 질문이 이어지고 있다. [위키�트리]



브 라 질

부패 닭 논란 ‘BRF’ 품질 국제기준 부합한지 조사

브라질 부패 닭 논란을 일으킨 회사 중 하나인 BRF가 “품질이 국제기준에 부합한지 조사를 진행하고 있다”는 입장을 밝혔다. BRF 측은 페드로 데 안드레이드 파리아 글로벌 대표 명의로 보도자료를 내고 “국제 식품 안전 표준의 준수 여부를 확인하기 위해 품질인증팀을 구성했다”며 “해당 분야 최고의 전문가와 기업들의 자문을 받게 될 것”이라고 밝혔다. 이어 “루이스 페르난도 폴란 전(前) 브라질 개발산업통상부 장관 겸 BRF 이사회 멤버가 회사 자체적으로 구성된 특별대책위원회를 이끌고 있다”고 강조했다. [뉴스1]