

박영서\*, 박순주, 김언현  
 건국대학교 자연과학대학 축산학과

Chitosan은 Chitin을 탈 acetyl 화하여 얻어진 당 단백질의 일종으로서 생리적으로는 항병·면역성을 강화 시킬뿐만 아니라, 식품의 기능을 향상시켜 주는 생리활성물질로서 폭넓게 이용되고 있다. 본 실험에서는 6 - 9 주형의 Broiler의 육질이 지나치게 부드럽고 가공적성이 부족한 점을 보완하기 위하여 Chitosin을 육계사료에 혼합하여 급여함으로써 계육의 육질을 개선할 목적으로 시도 되었다. 육축 초기부터 출하시까지 Chitosan을 급여한 실험구는 무처리 대조구와 비교하여 다른 물성으로 최종육질이 개선되었으며, 급여 효과는 6 주령이후에서 현저하게 향상되었다. 저장기간동안 처리구의 육질은 대조구에 비해 견고함을 나타내어 기호성을 향상 시켰으며 가열 및 튀김 등에서 연도가 개선되어 가공적성의 양호함을 나타내었다.