

## 산란노계를 이용한 고부가가치의 축산물 생산

손장호\* · 최병국 · 신상희 · 강삼순  
경상북도 축산기술연구소

### Abstract

This study was conducted to investigate the high-value added new products from spent hens. Spent hens were randomly designed to one of the four dietary treatments: 1) Control (commercial feed), 2) T1 (commercial feed supplemented with 100 IU  $\alpha$ -tocopherol, 3) T2 (commercial feed with 10 % squid liver oil and 4) T3 (commercial feed with 100 IU  $\alpha$ -tocopherol plus 10 % squid liver oil). They were fed one of the experimental diets for 15 days and slaughtered. And, also, somking of spent hens as follows : digestion in sources, boiling and somking.

(Key words : Spent hens, high-value added new products. Somked chicken.)

### 서 론

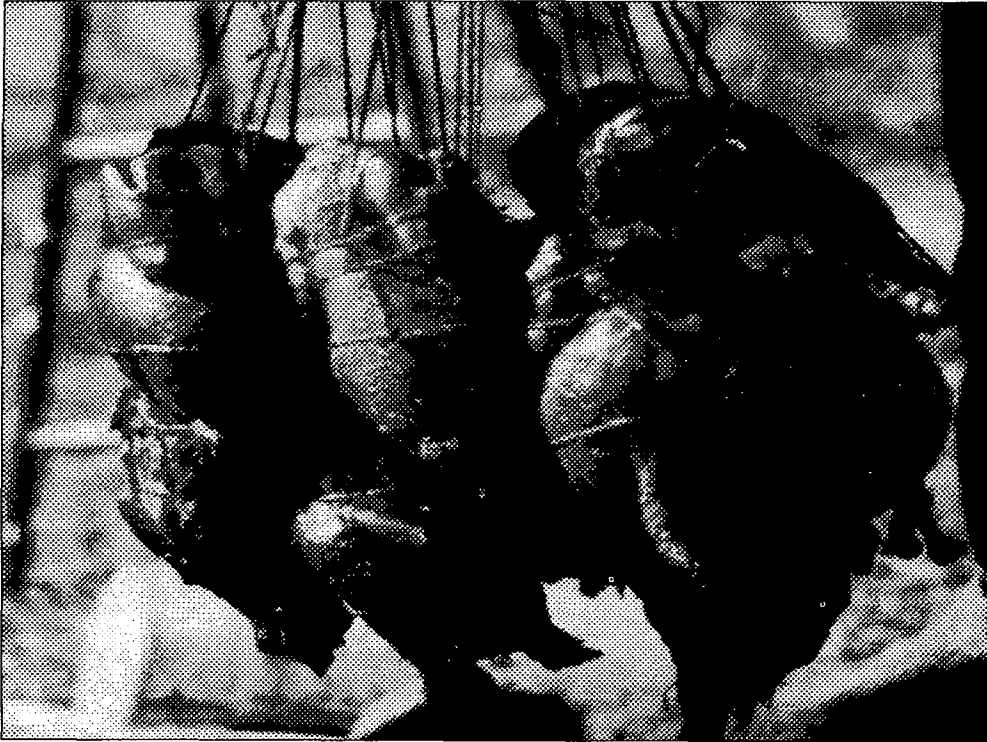
닭고기는 저렴한 가격, 편의성, 건강 및 영양가에 대한 긍정적인 인식으로 소비량은 계속 증가되고 있다. 닭고기의 총 소비량중에서 산란노폐계가 차지하는 비중이 높지만, 산란 노폐계는 식품적 가치가 낮아 주로 가공육으로 이용되고 있는 실정이다. 국민소득의 증가에 따라 외식산업이 늘어나고 신세대를 중심으로 닭고기에 대한 선호도가 높아짐으로 계속된 수요의 지속적인 증가는 예상된다.

따라서 본 연구는 산란노폐계를 이용한 고부가가치 축산물 생산을 위한 연구를 실시하였다.

### 재료 및 방법

1. 시험동물 62~65주령된 경북토종닭 암컷(1700±200g)을 시험동물로 공시하였다.
2. 시험동물 사양관리 본시험에 공시된 경북토종닭의 사양관리는 1일 사료급여량 약 120g 기준으로 1일 1회 (오전 9:00) 급여하였으며, 단사 산란계 cage 내에 1수씩 분리 사육시켰다. 시험사료는 15일간 급여하였으며 시험사료 및 물은 자유 채식시키고, 기타 사양 관리는 경상북도 축산기술연구소 관행에 준하였다.
3. 시험사료 시험에 공시된 시험사료는 시판되는 산란계용 사료를 공시하였고, 처리 1구 (T1)는  $\alpha$ -토코페롤 100 IU/ kg을 처리2구 (T2)는 오징어간유 10% 그리고 처리3구는  $\alpha$ -토코페롤 100 IU/ kg + 오징어간유 10 %를 첨가시켰다. 시판되는 산란사료만을 급여한 구를 대조구로 하였으며 각 처리당 15수씩 공시하였다.
4. 시험사료 급여 후 노폐계의 처리 15일간의 시험사료 급여 종료 후 노폐계는 도계하여서 자체 배합된 소우스액에 침지시킨 후 삶기와 훈연의 과정을 거쳐서 제품을 만들었다.

## 결 과



## 참고문헌

KRAMLICH, W.E., PEARSON, A.M., TAUBER, F.W., 1973, Processed meats, The AVI Publishing, company, INC.

농림부, 2001, 양계산업발전 종합대책.

## 사 사

본 연구는 (주) 하림 생명공학 연구과제 연구비로 진행되고 있음을 감사드립니다.