



해 외 소 식

김 용 화

(본지 기자)

□백신개발의 새로운 연구

최근 영국에서는 「NoVel」백신의 연구에 착수하여 성공을 거두고 있다.

이로 인하여 백신 사용에 전환점이 올 것으로 보인다. 특히 하이브리도매스, 합성펩타이드, DNA의 합성으로 백신 생산에 새로운 장이 열릴 수 있게 되었다.

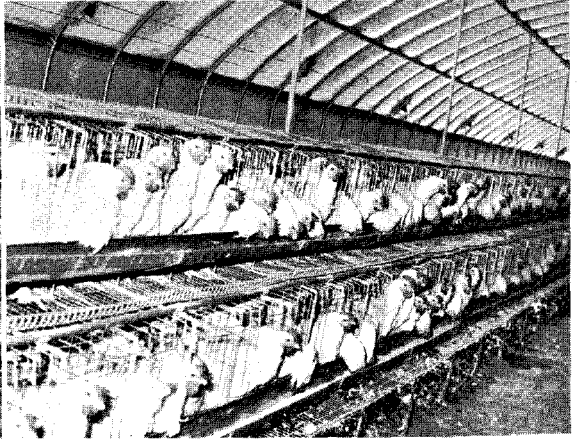
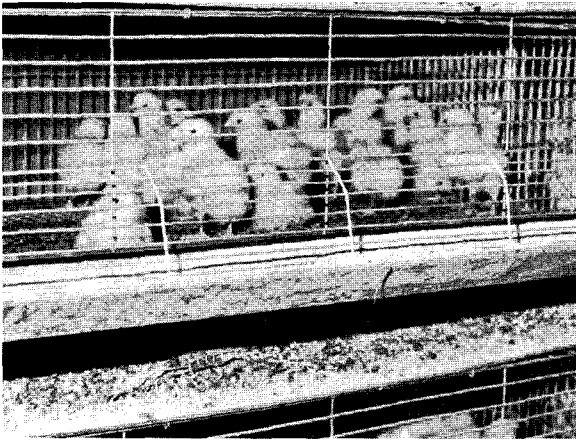
질병문제가 생산증대 장애요인으로 되어있는 양계농가에 커다란 도움을 줄 것으로 전망된다.

□최근 유럽의 계육소비량

유럽에서 계육소비량이 제일 적은 국가는 서독으로 나타났다. 85년도 1인당 소매량이 84년에 비해 200 증가하는 하였으나 5.9kg으로 이탈리아 9.9kg, 네덜란드 10kg, 벨기에 13.4kg, 스페인 20kg에 비추어 볼 때 소비가 상당히 적은 편이다.

◇EC의 산란계 수출과 병아리 수수 (백만)

	'82	'83	'84	'85	변 동 율 (%)	
					'85	'84
산란계수출병아리수수						
서 독	1,673	2,816	3,086	4,326		+40.2
프 랑 스	3,837	4,823	5,340	6,141		+15.0
네덜란드	8,960	11,542	14,060	13,286		-5.5
벨 기 에 / 룩셈부르크	4,949	5,663	6,726	7,318		+8.8
영 국	3,267	2,923	1,147	838		-26.9
EC-3세계국가까지	21,472	26,469	29,011	27,617		-4.8
병아리 수수						
서 독	20,061	23,920	25,118	10,082		-59.9
프 랑 스	11,382	10,747	10,896	13,749		+26.2
벨 기 에 / 룩셈부르크	16,075	12,438	14,019	10,145		-27.6
네덜란드	45,655	75,034	67,260	53,795		-20.0
영 국	3,830	3,232	2,600	3,147		+21.0
덴 마 크	247	384	866	598		-30.9
그 리 스	1,021	460	1,081	191		-82.3
EC-3세계국가까지	80,818	111,030	106,011	74,837		-29.4



▣브로일러 병아리 육성온도

최신 외국의 연구발표에 따르면 육성온도가 브로일러에 미치는 영향이 큰 것으로 나타났다.

가장 적당한 온도로는 20°C ~ 25°C라고 보는데 이때 능력발휘가 최대로 된다.

브로일러의 능력을 향상시키기 위해서는 육성 온도를 정확히 유지시키는 일이 무엇보다 중요하다.

육성온도가 높거나 낮아도 문제가 발생하는데 높은 온도일 경우는 여름철을 제외하고는 커다란 문제가 될 것은 없으나 온도가 낮아서 오는 피해가 더욱 크다.

특히 성장율이나 사료효율 저하는 온도가 높거나 낮을 때 발생한다.

▣계사설계는 환경에 맞게

오스트레일리아에서는 계사에 대한 연구가 활발히 진행 중이다. 계사는 지역적 환경에 맞게 설계를 해야 하는데 1일 온도차가 10°C 이내일 경우는 온도장치에 대한 설계비중은 중요시하지 않아도 된다고 보고 있다. 항시 대두되는 문제로는 환기시설이나 광량조절이다.

이로 인해서 종전의 계사는 외부와의 차단에 주안점을 두어 설계를 했다. 그렇기 때문에 전기비용의 부담이 자연히 증가했던 것이다. 무엇보다

닭에게 최적 환경을 만들어 주기 위한 계사설계가 요구되며 불필요한 에너지 낭비를 막아야 하리라 본다.

▣형광등 점등이 비용절감에 효과적

경영비 절감 때문에 영국에서는 산란계 계사점 등에 형광등이 점차 호평을 받고 있다.

대체비용과 절전 면에서 연간 1수당 3파운드의 효과가 있음이 밝혀졌다. 형광등 사용에 따른 산란계에 미치는 영향에 대해서는 아직 명확한 연구자료는 나와있지 않은 실정이다.

▣닭의 지방에 관한 연구

이스라엘 헤브루 대학의 유전공학, 영양학 연구자들은 지방함량이 적은 닭이 지방함량이 많은 닭과 같은 맛을 내는 연구를 하여 성공을 거두었다.

이 닭은 시장 출하시의 지방 함량이 25~33%가 되는데 육질의 맛에는 변함이 없다. 이유는 육질성분의 변화가 없기 때문이다. 사육 방법에서 복부지방의 분리가 쉽게 되도록 하고 있다. 실상 복부에 지방이 많아도 소비자가 지방을 건강상의 이유 때문에 버려왔다. 그러므로 닭의 복부지방 제거가 쉽게 이루어지게 사육한다는 것은 소비증가에 큰 기여가 되리라 본다.