



—편 집 부—

# 해외 양계업은 지금.....

## 세계

### 닭고기 소비 증가 추세

계육생산국 25개 나라를 대상으로 경제협력증진기가 분석한 자료를 보면 85년 16,007백만톤, 87년 17,668백만톤을 각각 생산하였는데 90년도에는 18,725백만톤을 생산할 전망이다이라고 하였다.

소비량은 15,647백만톤에서 18,548백만톤으로 증가되리라고 보는데 과일물량도 85년 36만톤 수준에서 177천톤으로 감소를 예상하고 있다.

### 세계계란생산량

(단위 : 천톤)

국명	1979-81	1984	1985	1986
세계총생산량	26,775	29,718	30,501	31,385
나이지리아	180	F	F	F
남아프리카	160	230	240	250
케냐	391	F	F	F
멕시코	636	179	179	182
미국	4,121	333	332	305
브라질	765	740	826	850
중국	2,916	4,040	4,051	4,057
인도	682	964	F	F
일본	2,004	F	1,000	1,050
한국	256	3,964	4,237	4,829
프랑스	850	F	F	F
동독	328	784	840	917
서독	601	2,130	2,152	2,225
이탈리아	659	305	315	325
네덜란드	659	F	F	F
영국	540	917	915	925
오스트레일리아	834	341	330	340
소련	198	785	789	770
	3,760	601	628	630
		659	665	640
		540	716	715
		834	197	183
		198	4,203	4,256
		3,760		4,424

## 태국

### 양계산물 수출에 주력

태국은 86년 10월 미국의 오스카메이어사와 합작으로 태국의 CP 그룹인 조인트벤처가 닭고기 가공공장을 설립하여 매년 생산량을 늘려나가고 있다.

수출에 중점을 두고 있으며 국내수요도 조달하고 있는데 87년에는 30%의 신장을 기록하였고 88년 역시 30%의 생산증가를 달성하였다.

1일 약 5톤의 발골닭고기와 약 3톤의 돈육을 사용하여 치킨 소시지(전체물량의 40%), 미트볼(약 30%), 롤스모그브레스트(10%) 및 치킨햄(10%)을 생산하고 있다.

이 공장에는 180여명의 기술자가 있으며 가공시설로는 소시지용의 스팀오븐, 롤스모그브레스트용의 스톱하우스를 갖추고 있다. 그러나 치킨햄과 미트볼은 보일링가공을 한다. 돼지고기와 치킨미트를 믹서한 차이니스 소시지를 고온 드라이처리하기 때문에 스페셜오븐도 설치되어 있다.

가공품의 50%는 방콕시의 슈퍼마켓에 보내는데 운반차도 냉장시설이 갖추어져 있다. 태국의 슈퍼는 식품소매의 중요한 역할을 하고 있어 태국인 50%가 슈퍼에서 식품을 구입하고 있다.

홍보작전으로 롤브레스트 치킨 제품을 480g 구입

시마다 펄시콜라의 교환권을 주고 있다. 4개월간의 롤브레스트의 판매량은 5톤에서 10톤으로 2배가 증가하였는데 매출목표는 월30톤으로 세우고 있다.

신제품 개발로는 치킨파이이며 수출시에도 CP 상표가 아닌 세계적인 오스카 상표로 하게 된다.



### 닭고기소비 증가추세

양계산물이 살모넬라 및 감피로 박터 오염에 대한 문제가 제기되어 세계적으로 소비위축이 되었던 예가 종종 있었다.

최근 영국에서는 닭고기에 대한 안전성을 홍보하여 식품중독에 대한 그릇된 인식을 제거하고 있다.

이는 영국의 닭고기정보 센터에서 소매점과 소비자교육 PR용으로 홍보물을 발간하였다. 주로 식중독에 관한 질문에 대한 답변 형식으로 만들어 이해를 쉽게 하여 닭고기의 안전성을 설명하고 있다. 홍보물은 "식중독의 원인을 정확하게 이해하기 위하여"라는 제목으로 내용은 살모넬라와 감피로 박터에 관한 해설을 통하여 박테리아로부터 식품이 오염되는 것을 막을 수 있는 방법을 소개하였으며 식품취급은 가정주부가 주방에서 멋대로 취급하거나 조리법이 적절하지 못하여 식중독이 발생하고 있음을 지적하였다.

살모넬라와 감피로박터는 가열하면 살균이 되므로 식품을 요리하는 과정에서 박테리아 오염을 막을 수 있다고 밝혔다.

### 주부의 생활형태와 달걀소비유형

영국의 오디츠 오후 그레이트 브리튼사가 최근에 조사한 자료에 의하면 계란소비에 있어 주부의 생활형태에 따라 5개 그룹으로 분류되고 있음이 밝혀졌다.

① 관심형, ② 무관심형, ③ 보수성형, ④ 건강형,

⑤ 향락형으로 나누어진다.

그레이트브리튼사에서는 이 새로운 분류는 적절하고 계란시장을 포함한 유통관계자에게 참고가 될 자료로 제시하고 있다.

관심형과 건강형이 계란소비의 주요 그룹이며 향락형이 가장 적게 나타난다. 보수성형과 관심형은 방사로 키운 닭의 계란을 찾기도 하는데 건강형은 방사계란과 케이지란을 반반 정도로 구입한다.

관심형은 대체로 계란가격에 신경도 많이 기울이고 있다. 그러나 새로운 요리는 곧잘 시도하나 외식을 피하고 있다. 이들은 대체로 40대 이상이며 가정에 머무는 층으로 애들이 모두 성장한 가정주부이다.

무관심형은 건강식품에도 관심이 없으며 성분에도 관여하지 않는다. 다이어트에도 무관심하고 값에 구애도 받지 않는다.

보수성형은 건강식품에 오히려 관심이 많다.

건강형은 건강식품에 크게 관심을 갖고 있어 식품첨가물이나 지방식품은 섭취를 꺼리는 타입이다. 연령은 25~44세가 가장 많고 직장인의 대부분이며 어린 자녀도 가지고 있는 층이다.

향락형은 식사자체를 즐기는 층으로 변화를 요구하는 층이다. 값에는 영향을 받지 않으며 나이가 젊은 것이 특징이다. **양계**

