

닭고기 수출대책협의회 운영 내실화 방안 마련

닭고기 수출대책협의회에서 연구과제를 수행하는 위원들에게는 인센티브가 주어질 예정이다.

닭고기 수출대책협의회는 지난 9일 축산기술연구소 대전지원에서 실무작업반별 책임자 회의를 갖고 이같은 내용의 협의회 운영 내실화 방안을 마련했다.

김감식 협의회장을 비롯 각 반별 반장 등이 참석한 가운데 개최된 이날 회의에서 참석자들은 각 반별 사업계획을 명확히 수립, 이에 필요한 예산(안)을 차기회의에 보고하기로

했다.

또한 닭고기 수출대책협의회 내실화 방안으로 연구위원의 정예화를 모색해 나가기로 했으며 연구과제 참여 연구위원에게는 인센티브를 부여, 성과를 높여나가기로 했다.

연구과제 수행절차에 있어서도 차기 연구과제가 확정되면 △1단계(첫째달) : 과제수행 연구위원 회동, 추진방향 협의 △2단계(둘째달) : 연구위원 의견 종합, 전체회의 자료작성 △3단계(셋째달) : 전체회의 보고, 시행안 확정 및 정책건의 순으로 수순

을 밟아 나가기로 했다.

또한 10월 발표연구과제로 △닭고기 대외 경쟁력 분석 (생산기술반 : 박용운, 이종길, 오기석, 최정순, 강보석) △수출 적정 가격 접근을 위한 제도개선 방안 (제도개선반 : 정진성, 정문성, 유도원, 함혜영, 김동훈) △용역과제 : 일본 육계 및 수입전문가 선정 가격조사 (수출전략반 : 안정제, 최장순, 최정순, 이종준) 등을 선정했다. 한편 차기회의는 10월 19일 14시(주)마니커(용인)에서 개최기로 했다.

위생 닭, 오리고기 유통지역 확대

앞으로 위생 오리고기의 유통지역이 확대될 것으로 보인다.

농림부는 축산물가공처리법시행령 부칙 단서조항의 규정에 따라 도축장에서 위생적으로 도축, 처리된 오리고기의 유통지역 확대를 위해 '위생 닭, 오리에 대한 축산물가공처리법 적용대상지역 지정 및 작업장 설치규정'을 개정, 공고하기로 했다.

주요 골자는 오리에 대한 축산물가공처리법의 적용지역을 광주광역시 및 전라남도 목포시에서 닭과 같이 서울특별시, 광역시 및 시 단위 지역 등으로 확대하는 내용이다.

본회 김홍국회장 농림부 방문 닭고기 포장유통 의무화 강력 건의

본회 김홍국 회장은 지난 4일 농림부 가축위생과를 방문, HACCP전면 시행에 앞서 닭고기 포장 유통의무화가 선행되어야 할 것이라고 밝혔다.

대한양계협회 최길영 육계분과위원장과 함께 한 농림부 방문에서 김홍국 회장은 육계산업의 발전과 HACCP의 시행을 위해서는 닭고기 포장유통 의무화가 선행되어야 하며 HACCP의 시행은 도계과정에서 뿐만 아니라 최종 소비자에게까지 접목될 수 있도록 해야 한다고 밝혔다.

또한 김회장은 도계장이나 중간 도매상이 소비자에게

제품을 판매할 때에는 의무적으로 개별포장을 하고 자체 브랜드를 유치하여 소비자로 하여금 제조회사 또는 판매회사를 식별할 수 있도록 포장유통이 이루어져야 한다고 강조했으며 늦어도 내년 9월부터는 포장유통 의무화가 실시될 수 있도록 해달라고 건의했다.

중국 가금육 수출허가 도계장 확대 철의 촉구

최근 중국이 우리나라에 닭고기를 수출할 수 있는 가금육 수입해제 작업장 확대요구와 관련 본회는 중국산 가금육에 대한 안전성이 확인될 때까지 이를 연기해줄 것을 농림부에 강력히 건의했다.

협회는 외국산 닭고기의 수입증가로 인해 벌써 국내 닭고기 시장이 22%가 잠식돼 있는 상황에서 중국측의 요구대로 20개의 가금육 처리 작업장을 추가로 확대해 줄 경우 국내 육계산업은 큰 어려움을 겪게 될 것이라고 지적했다.

특히 중국내 강독 가금인플루엔자 발병여부가 명확하게 확인되지 않아 악성 질병유입의 가능성이 높은만큼 중국산 가금육에 대한 정밀검사 기간을 안전성이 확보될 때까지 연장 시행해 줄 것을 요청했다.

또한 중국측이 해제를 요청한 작업장에 대해 적합성 여부를 검토하기 위해 정부가 시설조사에 들어가기로 한 것과 관련해서도 선진국의 위생적인 기준에 근거한 위생조건(HACCP 시행작업장 기준 지정) 기준을 설정해야 할 것이라고 밝혔다.

중계의 연령과 초생추의 체온조절능력

중계의 산란초기 또는 말기에 생산된 종란은 부화율이 낮고 부화한 초생추도 폐사율이 높은 것은 잘 알려진 사실이다.

이와 같이 중계 연령이 초생추의 품질에 미치는 영향은 주로 난중과 난각질의 차이로 설명되어졌으나 최근 시험에서는 생리적인 체온 조절능력과 체온 조절에 관여하는 호르몬 분비에도 차이가 있다는 사실이 밝혀졌다.

25주령과 60주령된 로스 208 중계에서 생산한 종란을 동일한 조건하에서 부화하여 시험에 공시하였다. 1차 시험에서는 초생추의 지온에 대한 호흡 반응을 보기 위하여 초생추를 33℃ 또는 20℃ 호흡 측정실에서 산소 소비량과 이산화탄소 배출량을 측정하고 부화 24, 48, 72 및 96시간

후 열 생산량을 계산하였다. 직장 온도를 기록하고 혈액 샘플에서 갑상선 호르몬 농도도 측정하였다.

2차 시험에서는 31, 38, 45 및 52일령에 고온 스트레스에 대한 저항력을 측정하기 위하여 각 일령에서 4시간 동안 온도 40℃, 상대습도 70%의 조건 하에 두고 직장 온도와 혈중 갑상선 호르몬 농도를 측정하였다.

직장 온도가 33℃에서 비슷했으나 20℃에서는 초산 중계에서 생산한 초생추에서 더 낮았다. 노계에서 생산한 초생추는 저온 처리 후 갑상선 호르몬의 수준이 유의적으로 높았다. 고온 스트레스는 초산계보다 노계에서 생산한 초생추에서 더 심하게 나타났다.

(양계연구)

본회 미국·캐나다 육계산업시찰단 귀국

본회 김홍국회장을 비롯 미국·캐나다 육계산업 시찰단이 지난 8월 13부터 12일간의 일정을 마치고 지난달 24일 귀국했다.

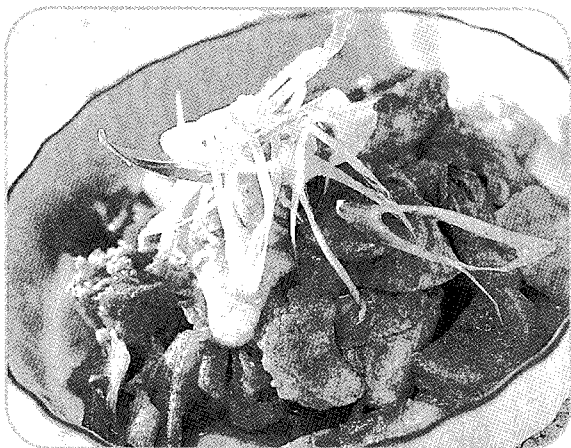
미국의 선진 계육가공업체 시찰과 미국 농림성(FAS), 미국 닭고기 협회 및 미국 가금육 및 계란 수출협회, 캐나다 계육협회 및 생산자 단체 등을 방문한 시찰단은 각국 현안과제에 대해 논의하고 협조체계를 구축해 나가기로 했다. 특히 계육가공업체 시찰에 있어 세계적으로 유명한

미국의 GOLD KIST 및 CONAGRA사의 도계장과 첨단시설을 갖춘 가공시설을 견학했다.

또한 미국의 가금육 및 계란 수출협회를 방문, 아시아지역 수출책임자와 간담회를 개최, 소비잠재력이 풍부한 한국의 계육소비시장에 대해 소비확대 홍보의 필요성을 상세히 설명하고 한국계육협회의 닭고기 소비홍보사업에 동참해줄 것을 요청, 긍정적으로 검토할 것을 약속 받았다고 밝혔다.

이번달 요리카드

김치넣은 닭고기 볶음



공 지 사 항

본회가 국내산 닭고기와 수입닭고기의 차별화 및 신선하고 안전한 본회 회원사 닭고기와 비회원사 닭고기를 차별화하기위 해 「품질인증마크」를 제정, 소비확대 홍보에 사용하였는바 국립 농산물 품질관리원측에서 현행 농산물 품질관리법상의 품질인증제도와 혼동할 우려가 있으니 「품질인증」용어를 바꿔 사용해 달라는 협조요청이 있음에 따라 「품질보증」으로 변경 사용키로 했으니 양지해 주시기 바랍니다.



러시아의 육계산업현황

월드폴트리 USA 5월호에 기고한 데이비드 마틴씨는 러시아의 육계산업에 대해서 다음과 같이 보고하였다.

러시아의 육계산업은 1998년 8월 루블화의 가치붕괴로 인하여 거의 붕괴상태까지 이르렀으나 현재는 이익을 가져오는 면도 있는 것으로 나타났다. 다시 말해서 경제불황으로 인해 주요 수입국인 미국으로부터의 가금육 수입이 감소하여 국내 생산계육의 수요가 증대되었다.

이로 인해 1998년에 손실을 본 브로일러 생산자중에는 1999년에는 이익을 낸 생산자도 있었다.

가금육 생산은 1999년에는 64만 톤으로 하락하였다. 브로일러는 1995년~1997년 동안 40% 감소하여 20만톤으로 하락하고 이후 점차 회복세를 보여 증가하고 있다. 브로일러 생산의 약 60%는 대규모의 브로일러 생산기업이 차지하고 있다. 생산농장은 151가구였으나 이중에서 불과 18가구(12%)만이 1999년

초기에 풀가동하는데 지나지 않았다.

모든 시설 등의 근대화가 진행되면 러시아의 브로일러 산업은 연간 150~200만톤 생산은 가능할 것이다. 이렇게 된다면 수입은 없어지고 1인당 소비는 배 이상이 될 것이다. 한편에서는 미국과의 합작 등에도 관심을 가지고 있다.(양계연구)

러시아 육계산업 현황(1995~2000년)

자료 : USDA, P : 잠정치, F : 예측치

구분 \ 년도	1995	1996	1997	1998	1999(P)	2000(F)
가금육생산량(천톤)	859	705	640	640	640	600
닭고기 생산량(천톤)	340	290	280	280	300	320
닭고기 수입량(천톤)	800	983	705	705	500	500
닭고기 소비량(kg)	7.7	8.5	6.6	6.6	5.4	5.6
가금육 소비량(kg)	11.6	12.2	9.9	9.9	8.4	8.2

올해 중국 계육생산량 5백70만톤 예상

중국의 육계생산은 1995년 4백40만톤에서 2000년에는 5백70만톤으로 예측되어지며, 5년 동안에 30% 이상의 증가를 보였으며 1999년 대비로는 약 3%의 증가를 보였다.

하지만 육계소비가 1995년 4백70만톤에서 2000년에는 6백40만톤으로 지난 5년간 36%의 증가를 보여 생산량을 초과, 따라서 수입육의 수요가 늘어나게 되었다.

1999년도 수입은 전년도 대비 49% 증가로 급격히 늘어났고, 역사상 최초로 1백만톤대에 육박했다. 2000년도에는 4% 증가한 1백20만톤에 근접할 것으로 예측된다.

중국의 육계의 종래 수입방식은 직접 수입보다 홍콩경유의 재수입쪽이 많았지만, 1999년부터는 직수입과 홍콩경유 수입량이 비슷했다.

이렇게 직수입의 양이 증가한 것은 중국정부가 밀수입 대책에 적극적으로 개입했고 WTO의 가맹을 통해 장기적인 수입대책을 세우고 있기 때문이다.

일본, 상반기 축산물 수입현황

지난 17일, 일본 농수성 통계국에 따르면 2000년 상반기의 농림수산물 수출입 개황을 발표했다.

이에 따르면 상반기의 수입액은 엔고 현상의 영향 등에 따라 전년동기비 3.9% 감소한 3조 4,386억엔으로 집계됐다. 수입수량으로 금액을 보면 △쇠고기가 34만6천톤, 전년 대비 3.2% 증가로 1,381억엔(동 0.8% 증가), △돼지고기도 마찬가지로 32만5천톤(동 5.7% 증가)으로 1,742억엔(동 3.8% 증가), △닭고기는 27만5천톤(동 4.9% 증가)으로 441억엔(동 19.7% 감소했다.), 닭고기 금액의 감소는 수입가격의 저하에 의한 것으로 풀이된다.

또 주요 농산물 수입실적을 금액별로 보면 돼지고기가 가장 많아 1위, 2위는 담배, 3위는 쇠고기, 4위는 옥수수, 5위는 알콜 음료, 6위는 대두, 7위는 소맥으로 닭고기는 10위를 기록했다.

유기태 셀레늄

셀-플렉스 50

- ☞ 종계 부화율 향상
- ☞ 육즙 손실 감소
- ☞ 계란의 신선도 유지
- ☞ 육계피모 개선

유 니 화 학 주 식 회 사
☎(02)585-1801~5 Fax(02)584-2523