

# 바이오 식품의 결정체 “셀치킨”



권 호 성 대리

(주)하림 영업마케팅팀 신선욱 PM

**닭** 고기는 3低1高 식품으로 단백질 공급원으로써 최상의 조건을 갖추고 있다. 우리가 원하는 단백질을 충분히 얻을 수 있을 뿐만 아니라, 각종 성인병 및 비만의 원인이 되는 지방 및 콜레스테롤을 줄일 수 있기 때문이다. 이러한 장점을 가지고 있는 닭고기에 기능성을 부가한다면 현대인이 고민하고 있는 문제점을 동시에 해결할 수 있는 일석이조의 효과를 얻기에 충분할 것이다. 이런 점에서 하림의 ‘셀치킨’은 이런 두가지의 장점을 고루 갖추고 있는 최상의 기능성 제품이라고 할 수 있다.

## 셀레늄 + 치킨 = 셀치킨

‘셀치킨’이란 셀레늄과 치킨의 합성어으로써 간단히 말하자면 기능성 성분인 셀레늄을 함유하고 있는 닭고기란 뜻이다. 우리나라서는 생소했던 기능성 성분인 셀레늄을 상품화하여 시장에 공식적으로 선보인 선구자적인 제품이라 할 수 있다.

셀레늄은 1817년 스웨덴 화학자 베르첼리우스에 의하여 처음으로 발견되었으며 특유의 푸른색 빛깔 때문에 그리스신화에 나오는 달의 여신 이름을 따서 셀레늄이라고 명명되었다.

셀레늄은 사람과 동물의 건강을 유지하기 위하여 반드시 필요한 극미량 원소이며 필수 영양소이다. 셀레늄은 갑상과 철분, 아연 등과 마찬가지로 식이를 통하여 매일 일정량으로 섭취하여야 하며 그렇지 못할 경우 셀레늄 결핍으로 인한 질환으로 사망에 이를 수도 있다. 반면에 식



이를 통하여 소량은 섭취하고 있지만 충분하지 못할 경우에는 장기적으로 암, 심혈관 질환, 관절염 등 만성질환의 발생위험이 증가할 뿐만 아니라 면역기능저하, 노화 촉진 등이 결과로 나타날 수 있다.

질병예방을 위한 셀레늄 1일 권장섭취량은 200마이크로그램에 비해 한국인 1일 셀레늄 섭취량은 약 160마이크로그램이 부족한 43마이크로그램을 섭취하고 있는 실정이다. 하지만 셀레늄 성분

〈표 1〉 각 국 및 지역의 일일 셀레늄 섭취량

| 국가    | ug/day  |
|-------|---------|
| 스콜트랜드 | 43.7    |
| 영국    | 44.7    |
| 스웨덴   | 38      |
| 네덜란드  | 67      |
| 스위스   | 70      |
| 이탈리아  | 114     |
| 캐나다   | 110~220 |
| 뉴질랜드  | 25      |
| 웨일즈   | 43.1    |
| 터키    | 30      |
| 핀란드   | 125     |
| 독일    | 50~100  |
| 프랑스   | 166     |
| 미국    | 60~150  |
| 한국    | 43      |

※ foster and samar(1997), elmadfa(1986)

은 무기질이므로 섭취하고 싶어도 그렇게 쉽게 섭취할 수 있는 것이 아니며, 과도한 섭취는 또한 여러 가지 부작용을 수반하기 때문에 섭취의 어려운 점이 많이 존재한다.

또한 한국에서 재배된 채소나 과일 또는 토양의 풀을 먹고 자란 가축의 고기로부터 얻을 수 있는 자연적인 셀레늄은 한국 토양의 선천적인 특성으로 인하여 충분히 얻을 수 없는 실정임으로 인위적인 섭취를 하지 않고서는 불가능하다고 할 수 있다.

이러한 점을 고려하여 하림은 학계와 연계한 연구 및 끊임없는 노력의 결과로 미국 알텍사와 제휴하여 1999년 8월 셀레늄 함유 사료를 자가 생산하고 시험 사육을 거쳐 셀레늄 성분을 함유한 닭고기를 상품화하게 되었다.

단순한 육류 섭취에서 벗어나 양질의 단백질 공급원인 닭고기와 기능성 성분인 셀레늄을 동시에 섭취할 수 있는 바이오 제품을 제공함으로써 새로운 기능성 제품시장을 선도해 나가는 발판을 마련하게 되었다.

하림에서 제공하는 셀치킨은 100g당 50마이크로그램의 셀레늄이 함유되어 1마리분으로 4인 가족이 1일 권장 섭취량인 200마이크로그램을 충분히 섭취할 수 있도록 되어 있으며, 인체로 직접 섭취하지 않고 닭의 생체를 통하여 셀레늄이 가지고 있는 독성을 희석시켜 인체에 무해하며 이로써 셀레늄의 본연의 성분만을 섭취할 수 있도록 사육되고 있다.

또한, 완벽한 사육환경을 통하여 닭 특유의 비릿한 맛이 전혀 없고 단백하고 쫄깃한 닭고기의 진정한 맛을 그대로 느낄 수 있다.

한편 세계적인 첨단 도계 생산라인 구축을 통한 고품질 제품으로 고객의 식탁까지 지킴으로써 고객의 신뢰에 최선을 다하고 있다. C