



닭고기의 영양학적 우수성과 이용증대 방안



최근 인류의 식량자원이 풍부해지면서 일부 서구인을 중심으로 고기에 대한 부정적인 편견을 가지고 있다. 고기를 먹으면 건강을 해친다는 것이다. 이와 같은 사실은 매우 잘못된 편견이고 무지이다.

그 중요한 원인은 지방과 함께 너무 과다하게 섭취하거나 균형된 식사를 하지 않았기 때문에 나타나는 각종 질병 때문인 것으로 보인다.

그러나 고기 자체보다는 잘못된 식습관이 더 큰 문제인데 이를 고기의 탓으로 돌리고 있는 것이다. 소비자는 무엇을 먹을 것인가에 대한 관심보다 어떻게 균형된 식사를 조절할 것인가에 더 많은 관심을 가져야 할 것이다. 왜냐하면 고기는 질병을 유발시키는 식품이 아니라 인간의 건강과 장수를 유도하는 식품이기 때문이다.

1. 닭고기의 영양적 우수성

닭고기는 영양이 풍부한 식품이며, 다른 육류에 비해 양적으로도 단시간에 다량 생산할 수 있는 효율적인 식품이다. 닭은 사료효율이 우수하고 생산 주기가 짧아 1.5~2kg 육계를 출하하기 위해 40일 내외밖에 소요되지 않는다. 반면 돼지는 5~6개월, 소는 18~28개월이 소요된다. 인간에게 닭고기는 매우 경제적인 가축이며, 단위 고기무게당 가격이 어느 육류보다 저렴한 편이다.

닭고기는 양적인 면 뿐 아니라 영양의 질적으로도 다른 축육에 비해 우수하다. 단위 무게당 지방 함량이 낮기 때문에 상대적으로 단백질 함량이 높다(표 1). 단백질의 품질을 따지는 필수아미노산의 조성도 우수하고, 질소의 흡수를 나타내는 생물가도 높다. 소량 함유된 지방도 조성면에서 인간 건강에 유익한 편이다.

즉 근육내 함유된 각종 막지질이 주요 지방성분

〈표 1〉 주요 육류의 영양성분

(단위 : %)

구분	쇠고기	돼지고기	닭고기
수분	69.0	58.0	71.2
단백질	19.5	16.4	20.2
지방	11.0	25.0	7.2
광물질	1.0	0.9	1.1

〈표 2〉 육류별 포화 및 불포화 지방산 구성(총 지방산의 1%)

육류종류	포화지방산	단가불포화지방산	다가불포화지방산
양고기	55	41	5
쇠고기	49	48	3
돼지고기	38	44	18
닭고기 (다리, 표피포함)	29	51	20
오리고기 (피부포함)	30	54	16

이므로, 인지질이 다량 함유되어 있고 상대적으로 불포화 지방산이 많다(표 2). 콜레스테롤 함량도 비

교적 낮은 편이다.

닭고기의 영양성분을 포함한 이화적인 특성은 부위에 따라 다른 것이 특징이다(표 3). 가슴육은 단백질이 23.8%로 다리의 18.2%에 비해 많이 함유하고 있고, 가슴의 지방은 0.8%로 거의 들어있지 않아 맛이 담백하다. 반면 다리육은 가슴육에 비해 지방이 7.7%로 많이 들어있고, 운동부위이기 때문에 근육질이 쫄깃해서 우리나라 사람들이 좋아한다. 반면 서양인들은 지방이 적은 가슴육으로 너겟, 켈렛, 필렛, 마리네이드 등을 만들어 먹기 때문에 다리육보다 인기가 높다.

이러한 기호성의 차이 때문에 각 나라별, 부위별 소비량이 달라지며 가격도 다르게 형성된다. 그래서 우리나라는 저렴한 외국산 수입냉동 다리육이 많이 수입되고 있다.

〈표 3〉 닭고기의 화학적 조성

구분	수분	단백질	지방	회분
가슴육	74.14	23.81	0.84	1.15
다리육	72.81	18.23	7.74	1.01

(단위 : %)

닭고기에는 각종 광물질이 많이 들어있어 곡류를 주식으로 하는 우리나라 사람의 영양개선은 물론 체위를 향상시키는데 좋은 식품이다(표 4). 가슴육은 다리육에 비해 칼슘, 나트륨, 철, 아연 및 구리 함량이 낮고, 인, 칼륨 및 마그네슘 함량은 높다.

닭고기에는 각종 비타민이 풍부하게 들어있으며, 특히 간에는 많은 양의 비타민A가 들어있다. 비타민B 그룹도 골고루 다양하게 들어있다. 그렇지만 근육에 비타민C가 없는 것이 특징이다(표 5).

〈표 4〉 닭고기의 광물질 함량

구분	Ca	P	K	Na	Mg	Fe	Zn	Cu
가슴육	39	2,217	2,816	458	297	6.6	6.5	0.50
다리육	42	1,733	2,332	611	220	11.4	15.7	0.70

(단위 : ppm)

〈표 5〉 닭고기 100g 중 비타민 함량

구분	비타민A(IU)	비타민B1(mg)	비타민B2(mg)	Niacin(mg)
가슴	170	0.05	0.14	7.2
날개	210	0.03	0.10	3.5
넓적다리	114	0.07	0.28	3.1
간	46,500	0.40	1.40	4.2
근위	147	0.06	0.24	5.6
심장	2,333	0.22	1.10	6.0

〈표 6〉 닭고기의 단백질 기준 아미노산 조성(수컷)

(단위 : %)

아미노산	가슴육	다리육
Methionine	3.29	3.22
Aspartic acid	9.77	9.60
Threonine	4.76	5.12
Serine	4.86	5.64
Glutamic acid	14.94	15.18
Proline	3.99	4.35
Glycine	4.52	5.20
Alanine	5.78	5.71
Valine	4.62	4.31
Isoleucine	4.28	4.09
Leucine	8.22	7.78
Tyrosine	3.78	4.06
Phenylalanine	4.04	3.99
Lysine	8.32	8.12
Histidine	4.34	3.41
Arginine	6.66	6.16

닭고기에는 각종 아미노산이 풍부하게 들어있고 아미노산 균형이 좋아 고급 단백질 식품이라 할 수 있다(표 6). 특히 함유량 아미노산인 메치오닌(methionine)은 필수 아미노산으로 장·노년기의 사람은 스스로 체내에서 합성할 수가 없다.

따라서 한국인과 같이 곡류를 주식으로 하는 민족은 메치오닌이 부족한 편이며 닭고기는 훌륭한

메치오닌 공급원이다. 메치오닌은 간장에서 발암 물질을 해독시키므로 암 예방에 도움이 된다고 한다. 만약 메치오닌이 부족하면 콜린(choline)의 합성이 충분하지 못해 간장은 원활하게 작용하지 않고 지방간이 되기 쉽다. 메치오닌은 항암, 항동맥경화, 혈압강하작용 및 정력감퇴 예방작용이 있다.

이외에도 식물성 단백질에서 부족하기 쉬운 Lysine, Phenylalanine, Tyrosine 등이 비교적 다량 들어있다.

지방산 조성을 보면 가슴육은 다리육에 비해 포화지방산 함량은 높고 불포화지방산 함량은 낮으며, 불포화지방산 중 다가불포화지방산 비율은 높고 다가불포화지방산 비율은 낮다. 지방함량이 비교적 높은 다리육은 불포화지방산이 많고 지방산 조성이 좋은 편이다(표 7).

닭고기에는 필수지방산인 리놀산(Linoleic acid, 18:2, 오메가 6지방산), 리놀렌산(Linolenic acid, 18:3, 오메가 3지방산) 및 아라키돈산(Arachidonic acid, 20:4, 오메가 6지방산)이 풍부하게 들어있다. 필수지방산은 체내에서 합성되지 않거나 합성이 되더라도 충분한 양이 되지 못하므로 반드시 음식

을 통해서 섭취해야 하며 부족시 각종 결핍증상이 나타난다. 필수지방산이 부족하면 피부병, 부종(edema) 등이 발생하고 정력이 감퇴한다.

그러므로 닭고기는 양질의 단백질과 비타민, 미네랄이 풍부하고, 단백질의 품질이 우수하며, 지방과 콜레스테롤 함량이 적어 건강식품이다. 더구나 단백질 단위 무게당 생산비가 저렴하여 가장 경제적인 육류자원이라고 할 수 있다.

2. 세계의 닭고기 소비 및 새로운 가공 동향

1) 닭고기 소비량

세계의 총 육류소비량을 보면 2003년에 돼지고기가 1천5백70만톤으로 전체 39%를 차지하고, 다음으로 닭고기가 1천2백10만톤으로 30%를 점유하고 있으며, 쇠고기가 9백80만톤으로 24%를 차지하고 있다(표 8).

닭고기는 이와 같이 세계에서 돼지고기에 이어 두 번째로 많이 먹는 육류자원이다. 향후 미래의 소비량을 예측한 자료에 의하면 1997년에서 2020년 사이에 닭고기가 55%이상 소비가 증가할 것으로 추정하고 있고, 2010년에 닭고기와 돼지고기가 총 육류소비의 70%를 차지할 것으로 내다보고 있다.

닭고기의 소비가 급증하는 이유는 이미 언급했다시피 ① 고기 1kg을 생산하는데 2kg의 사료만 필요할 만큼 사료의 효율성이 좋고, ② 소나 돼지고

〈표 7〉 닭고기의 지방산 조성(수컷)

(단위 : %)

지방산	가슴육	다리육
14:0	2.37	1.46
16:0	23.25	18.17
16:1	2.71	4.23
18:0	8.79	10.56
18:1	32.98	29.64
18:2	22.37	29.59
18:3	3.10	2.31
20:0	1.54	1.17
20:4	2.87	2.86
SFA	35.95	31.36
USFA	64.03	68.63
MUFA	35.69	33.87
PUFA	28.34	34.76

〈표 8〉 세계 총 식육소비 경향

(단위 : 백만톤)

육류	2003년	비율(%)	2005년	비율(%)
닭고기	12.1	30.02	12.6	30.29
돼지고기	15.7	38.96	16.3	39.18
쇠고기	9.8	24.32	9.9	23.8
양고기	1.9	4.71	2.0	4.81
기타	0.8	1.98	0.8	1.92
합계	40.3	100	41.6	100

기와 달리 세계 어느 곳에서도 종교적으로 금기식품이 아니며, ③ 지방함량이 낮고 단백질 함량이 높아 건강증진에 유익한 고기라는 점, ④ 고기의 외향이 깨끗하고 색깔과 향기가 좋아 소비자에게 인기가 있고, ⑤ 다른 고기에 비해 가격이 저렴하고, ⑥ 추가가공을 통해 다양한 가공 육제품을 생산할 수 있다는 장점이 있기 때문이다.

2002년 기준으로 우리나라는 1인당 1년에 10.3kg을 소비하고 있고 전체 육류 소비량의 약 25%를 점유하고 있다(표 9). 1997년과 비교하면 약 0.5kg의 증가를 보이고 있다. 아시아권에서 일본은 14.1kg으로 우리보다 약간 높고, 대만은 28.3kg으로 많이 섭취하고 있다. 미국의 예를 들면 41.2kg으로 우리의 4배 가량 많이 섭취하고 있다. 미국에서는 쇠고기나 돼지고기와 같은 적육의 소비량은 줄어 들고 있으나 닭고기의 소비는 그만큼 증가하고 있다.

이와 같이 닭고기가 지방과 콜레스테롤이 적다는 건강적인 이유가 무엇보다 중요하겠지만, 그들의 다양한 요리방법을 통한 소비촉진에도 원인이 있다고 할 수 있다.

2) 닭고기의 소비형태

닭고기의 판매형태는 통닭, 부분육, 추가가공 부분으로 나눌 수 있다. 냉장시스템이 잘 발달되

〈표 9〉 국가별 닭고기 소비량

(단위 : kg/1인, 1년)

국가명	1997년	2000년	2002년
한국	6.1	9.7	10.3
일본	13.6	14.1	14.1
대만	28.2	28.8	28.3
중국	2.4	4.4	4.5
미국	38.0	41.0	41.2
브라질	19.9	22.7	22.7
영국	11.5	11.3	11.3
이탈리아	23.3	29.7	32.6

고 선진국일수록 통닭보다 부분육으로 더 많이 판매되고 있다. 추가가공육도 선진국일수록 그 점유비율이 증가하는 경향을 보이고 있다. 또한 선진국에서 저온 유통방식을 보면 냉동과 냉장유통의 비율이 약 60:40 정도로 예측되고 있다. 냉동을 시키면 미생물이 자라지 못해 비교적 오랫동안 저장할 수 있지만, 냉장육보다 육질이 좋지 못하다. cold chain system이 잘된 나라일수록 냉장육의 유통이 일반적이다.

닭고기 시장은 크게 소매점(retail)과 음식판매점(food service market)으로 구분할 수 있다. 음식점은 주로 패스트푸드 전문판매점으로 후라이드 치킨, 너겟, 치킨 샐러드, 닭고기를 넣은 샌드위치 등을 파는 곳을 말한다. 미국의 예를 들면 음식판매점이 1970년에 25%에서 1997년 56%로 증가했다. 이와 같이 닭고기의 소비가 증가하기 위해서는 음식 판매점을 통해 소비가 늘어나는 것이 중요하고, 향후 점점 증가하리라고 예측된다.

지속적으로 닭고기의 소비가 증가하기 위해서 다양한 추가가공 제품의 생산과 함께 다양한 소비가 이루어져야 한다. 기본적으로 소비자는 위생과 건강에 유익한 닭고기 제품에 관심을 가지게 된다. 미국 소비자의 경우 저지방 닭고기 제품에 관심이 많으며, 독특한 향기 부여제품이나 스낵제품을 선호하고 있다. 서구에서 근래에 짧은 시간에 간단히 가열하여 먹는 대용식(home meal replacement, HMR)이나 편안한 음식(comfort food)으로서 닭고기가 인기를 끌고 있다. 이와 같이 소비자는 닭고기의 다양한 추가가공 제품에 편이성과 다양성을 즐기게 되는 것이다.

3) 새로운 타입의 추가가공 닭고기 제품의 개발 시도

근래에 이르러 서구에서는 다양하고 저렴하며



소비자에게 친숙한 닭고기 제품을 만들려고 시도하고 있다. 기존 제품에 새로운 부재료를 부분적으로 대체하는 제품들을 생산하고 있다. 예를 들면 피복제품에 빵가루 대신 감자조각을 사용한다든지, 바삭거리기 위해 옥수수칩을 사용하기도 한다. 특이한 향기를 부여하기 위해 건조 허브나 건강 목적으로 야채를 첨가하기도 하고 있다. 냉동 피복제품에 바삭거림을 증가시키면서 색택을 좋게하는 제품을 개발하고 있다.

건강에 대한 소비자들의 관심이 늘어남에 따라 저지방 피복 닭고기 제품을 개발했다. 예를 들면 닭고기를 피복 후 빵가루를 입히기 전에 칼슘을 첨가해 팩틴 용액에 3~5초간 침지하여 기름의 흡수를 막는 막(calcium pertate film)을 만든 후 후라이했다. 이와 같은 제품은 기존 제품보다 기름이 20~50% 정도 적게 침착된다고 한다. 또 다른 방법으로 후라이 대신 기름과 양념을 넣은 유화제를 표면에 뿌려 오븐에 900℃에서 40~60초간 가열한 제품도 선보이고 있다.

원래 서구에서 닭고기가 소시지 주 원료가 아니었지만 근래에 미식가용으로 고급 닭고기 소시지(gourmet sausages)를 개발하고 있다. 이들 소시지는 지방함량이 낮고 생강, 레몬, 포두주, 요구르트, 로즈메리 등을 넣어 특이한 맛과 향기, 조직감이 나도록 제조되었다. 대표적인 소시지로 Thai sausage, Caribbean sausage, Tandoori sausage, Tuscan sausage 등이 있다.

닭고기 가공용 기계장치를 개발하여 새로운 타입의 제품을 개발하고 있다.

대표적인 가공기계는 가열장치와 냉동장치가 다. 가열장치에 있어서 기존의 열풍과 스팀을 분사하는 공간을 줄이고 열침투율을 개선한 새로운 가열장치를 개발한 바 있다. 또 가열시 두 개의 습도조절 구역을 나누어 처음에 고습도 가열해 익힌 후 저습도 상태로 가열하여 제품에 기름 침투를 줄이도록 고안한 장치도 선보였다. 이외에도 전자렌지를 이용하여 단시간에 적은 에너지를 활용해 저비용으로 가열시키는 장치가 개발되었다.

품질 좋은 즉석 패스트 냉동식품을 개발하기 위해 개별 급냉동 IQF(individually quick frozen) 제품을 개발하고 있으며 초저온 플라스틱 접촉식 냉동장치로 1단계에서 급냉시킨 후 이어 본 냉동시키는 새로운 타입의 제품을 개발하기도 했다.

이와 같이 지구촌에서는 닭고기 추가제품의 다양성과 편리성, 그리고 건강성을 포커스로 다양한 제품이 개발되고 있으며, 가열 및 냉동장치의 개발과 함께 발전하고 있다.

3. 닭고기 이용 증대방안

소비자가 고기를 선택하는 영향요인을 보면 ①

고기의 이화학, 영양과 같은 식육자체요인, ② 고기를 먹는 사람들의 기호, 인식, 심리와 같은 개인적 요인 ③ 마지막으로 가격, 공급량, 사회문화, 가치 등 경제/사회적인 요인에 의해 결정된다(이, 2001).

지금까지 우리나라에서 닭고기 소비를 촉진하기 위해서 산학관연이 모두 많은 노력을 해왔다.

업계에서는 나름대로 사육과 가공, 소비에 이르는 인티그레이션을 시행해 왔고, 국제 경쟁력에 맞서 노력해왔다. 정부는 전업농 육성, 도계장의 시설현대화, 브랜드화, 냉장유통 체계 개선, 위생 증진 면에서 노력해왔다. 지금까지 여러 차례 닭고기 이용증대 방안에 대해 논의가 되어왔고 다양한 의견이 제시되어 이용증대에 기여하기도 했다. 학연에서도 비록 많은 연구는 이루어지지 않았지만, 다양한 의견이 제시되기도 했다.

본고에서 필자는 기존의 활성화 정책이나 방안에 대해 생략하고, 지금까지 별로 개선되지 않았던 의견을 다른 시각에서 제시코자 한다.

→ 장기적으로 닭고기 소비량을 증가시키기 위해 산학관연은 기존 닭고기의 네가티브 방어 품질에서 포지티브를 지향하는 품질로 관심을 전환해야 한다.

지금까지 닭고기의 품질을 증진하기 위해 초기 오염 미생물을 줄여야 하고, HACCP를 시행해야 하며, 도계과정에서 근육에 혈흔을 줄이고 침지냉각에 따른 도체의 수분함량을 줄이는 등에 관심을 가져왔다.

상품에 손상이 가는 것을 방지하는데 전전공공했지, 진작 소비자가 다른 축육과 비교해 닭고기를 선택할 수 있는 맛, 색깔, 향기, 균일한 연도의 개선, 다양한 가공식품이나 건강식품의 개발에는 상

대적으로 소홀히 취급되어 왔다. 언제나 안전, 위생, 오염방지, 품질하락 방지 등 네가티브 방어 품질에 너무나 많은 노력을 기울여 왔다. 닭고기와 달리 한우육은 수입 쇠고기에 비해 포지티브 육질 경쟁을 꾸준히 해왔고, 그 결과 고급 한우육이 비싸더라도 그 만큼 가치가 있다는 인식이 소비자에게 정착되었다.

이제 소비자가 선택하고 향유할 수 있는 적극적인 닭고기 품질증대 방안에도 관심을 가져야 한다.

1) 닭고기의 평균 출하체중을 늘려야 한다

너무 나이가 어린 닭고기는 조직감이 물러서 씹히는 느낌이 없고, 더구나 향기가 나지 않으며 맛이 없다.

우리나라 닭고기는 서구보다 출하무게가 낮아 고기가 지니는 고유한 육향과 조직감에서 불리하고 다양한 추가가공 조리제품을 생산하는데 한계가 있다.

2) 닭고기 가공 및 조리제품을 제조하는데 양념을 위주로 맛을 내는 제품에 국한시키지 말고, 고기 자체의 육질이 반영될 수 있는 음식을 추가로 개발해야 한다

양념을 첨가해 만드는 닭고기 제품은 고기의 품질과 상관없이 양념에 의해 맛이 결정되기 쉽다.

그러므로 고기자체의 품질에 소비자나 생산자가 모두 둔감하게 되고, 결국 수요의 한계성 때문에 소비증가가 이루어지지 않을 수 있다. 우리도 그릴에 구운 가슴육 요리, 그릴향과 다즙성 및 연도를 강조한 너겟류, 기타 핑거류, 켈렛류, 마리네이드류 등 육덩어리 형태로 닭고기 자체의 고유 품질을 중요시하는 제품을 많이 개발, 출시해야 할 것이다.



3) 닭고기 음식이 이제 더 이상 서민음식이 아니라는 인식전환이 필요하다

김(2001)에 의하면 1996년에 닭고기의 소비행태 조사에서 87.3%가 중급식품으로, 8.3%는 고급식품으로, 4.4%는 저급식품으로 평가했다고 보고한 바 있다. 강원도 춘천 닭갈비도 대표적인 서민음식으로 출발했지만 오늘날 한류의 바람을 타고 일본인이 꼭 먹어보는 국제음식이 되었고, 춘천을 찾는 젊은 연인, 관광객들이 찾는 향토음식이 되었다.

그러므로 닭고기는 패스트푸드점 뿐 아니라 고급 레스토랑에서 중후하게 먹을 수 있는 귀족음식으로도 자리잡아야 한다. 소비자가 맛을 비교하기 앞서 쇠고기에 비해 값싼 고기라는 이미지를 주어서는 안된다. 식당에서도 간식이 아니라 정식음식으로 자리를 잡기 위해 다양한 조리제품의 개발은 물론이고, 건강 기능성 유기 닭고기 제

품도 늘려가야 할 것이다.

4) 닭고기 가공제품의 판매와 소비처가 한정되지 말아야 한다

닭고기 가공제품이 일정한 상태에서 판매되고 패스트푸드와 같이 일정한 장소에서 소비된다는 고정 인식을 바꾸어 나가야 한다. 닭고기 가공제품이 일반 레스토랑의 메뉴에도 등장해야 하고, 가정과 학교 급식에서도 일반 식육 조리제품과 혼용해 유통되어야 한다.

마치 소시지가 소풍갈 때만 먹는 것이 아니라 선술집에서 양념 돼지고기와 함께 소비가 되는 분위기를 조성하는 것과 같다. 이런 판매관행이 없어야 다양한 장소에서 다양한 닭고기 수요가 창출된 것이다.

5) 이제 우리나라 전통의 닭요리를 체계적으로 연구·개발 및 산업화하여 발전시켜야 할 때도 되었다

지금까지 닭고기의 소비패턴으로 서구의 패스트푸드의 예를 많이 들었다. 삼계탕, 옷닭, 춘천 닭갈비, 안동찜닭 등 대표적인 우리의 닭요리가 있지만, 상대적으로 관심에서 소홀히 한 것이 사실이다. 예를 들어 춘천 닭갈비가 닭고기 원료부위나 상태, 뼈포함 유무, 가열방식, 양념의 종류, 고기와 양념의 비율 등에서 아직 규격화가 되지 않고 있다. 또 1인분용 판매량, 판매가격, 저장성 등 유통측면에서도 아직 체계적인 연구도 없고 행정정비도 미흡한 실정이다. 우리의 닭요리를 계승 발전시켜 차세대까지 지속적으로 소비가 되도록 유도해야 한다. 아울러 전통 닭고기 음식에만 국한시키지 말고 소비자와 함께하는 닭고기 문화사업으로 발전시켜 지역축제나 특산물 홍보물로 상징되고, 문화로서 향유할 수 있는 프로그

항생물질이나 살모넬라와 같은 소비자의 염려증을 해소시키고 닭고기가 지니는 편이성, 다양성, 건강성을 강점으로 살린다면 우리나라에서도 닭고기가 더 많은 소비자로부터 사랑을 받게 될 것이다.




램을 지속적으로 개발해야 할 것이다.

6) 마지막으로 산학관연과 소비자가 공동으로 만나서 토론하고 발전할 수 있는 정보의 수집자리가 확대되어야 한다

정부는 학계와 공동연구를 함으로써 학자들을 현장과 산업계로 유도하여 이론과 현장체험을 통한 해결방법을 찾는 데 기여해야 한다. 필자는 우리나라 학자들이 30년 동안 해왔던 닭고기 연구를 조사하여 요약, 발표한 적이 있다(이, 2003). 닭고기의 생리적인 면부터 품질, 위생 면에서 연구 논문을 발표했지만, 연구분야에 비해 논문수가 너무 적고 단편적이며 비체계적이었다. 이것은 닭고기가 다른 고기에 비해 연구분야에서도 질과 양적으로 경쟁력이 약했다는 것을 반증하는 것이다. 정부와 산업체에서는 한우육의 많은 관심을 가지고 지원하는 것처럼 닭고기 가공산업의 활성화를 위해 관심을 가져야 할 것이다. 닭고기 연구에 대한 지원이 약하거나 공동연구를 하지 않을 경우 관련자의 참여와 공유의 장은 좁아지고, 그만큼 무관심으로 이어져 닭고기 산업 발전에 영향을 끼칠 것이다.

아울러 항생물질이나 살모넬라와 같은 소비자

의 염려증을 해소시키고 닭고기가 지니는 편이성, 다양성, 건강성을 강점으로 살린다면 우리나라에서도 닭고기가 더 많은 소비자로부터 사랑을 받게 될 것이다. 

※본고는 지난 7월 21일 축산연구소 주최로 농협중앙회 안성교육원 유통교육센터에서 열린 '가축개량목표 설정을 위한 축산물의 소비형태와 향후 전망' 심포지움에서 강원대학교 동물식품응용과학과 이성기 교수의 '닭고기의 우수성과 이용 증대 방안'에 대한 내용 중 일부를 발췌하여 게재한 것이다.

