



글로벌 시대에 맞는  
다문화 세계에 세계적인  
상표를 개발하자

# 제23차 세계가금학회 이모저모



강근호 농업연구사/이학박사  
농촌진흥청 축산과학원 가금과

## 세계가금학회는 전 세계 양계농가인 들의 축제!

장마와 무더위가 본격적으로 시작되는 7월! 양계농가에서는 뜻하지 않은 긴 시간의 조류인플루엔자로 인해 분주한 생활을 하고 있는 같은 시각, 호주에서는 전 세계 가금인들의 축제인 '제23차 세계가금학회'가 지난 6월 30일부터 7월 4일까지 개최되었다.

일반적으로 학회행사는 학술행사만을 의미하는데, 세계가금학회는 가금경영인들이 직접 참여하는 행사로서 가금산업 전 분야에 종사하는 사람들이 한데 어우러져 발전적인 방향을 모색하는 자리라 더욱 의미가 남다를 수밖에 없었다.

국내에서는 조류인플루엔자로 인해 한바탕 큰 홍역을 겪었지만, 청정해안의 이미지답게 호주 브리즈번에서 개최된 행사에는 전 세계 가금분야 종사자 3천여 명이 참석하여 세계 가금산업의 발전을 위한 초석을 다지는 계기가 되었다.

세계가금학회는 지난 1921년 헤이그에서 처음 개최된 이래 매 4년마다 정기적으로 개최되고 있는 행사로서 학술행사 뿐만 아니라 가금 박람회도 함께 진행된다.

금번 호주에서 개최된 세계가금학회의 주된 내용은 글로벌 시대에 맞는 다문화 세계에 세계적인 상표를 개발하자는 것이었다. 즉, 나라마다 지역마다 식습관에 따라 서로 상이하지만 중요한 것은 닭고기는 전 세계인들의 주 식료품으로 생각을 하고 있다는 것이다.



하지만 전 세계 닭고기 소비량은 여전히 소고기나 돼지고기 보다는 많지 않다는 것이다. 이와 아울러 기타 가금산물인 오리고기, 칠면조고기 및 타조고기 등이 식육시장의 틈새를 노리고 있어 닭고기 시장점유율 향상을 위해서는 개별적인 국가차원 보다는 전 세계적인 브랜드 개발을 통해 닭고기 산업의 활성화와 번영을 꾀하자는 것이다.

물론 식생활 방식의 변화로 인해 소고기에서 닭고기로 동물성 단백질 섭취 패턴이 바뀌고 있지만, 요즘과 같은 글로벌화 시대에 전 세계 양계인들의 공존을 위해 이러한 제의가 나오는 것은 가금분야이기에 가능하다고 느껴졌다. 전 세계 돼지고기와 소고기 시장만 하더라도 자국의 실익만을 추구하기 위해 서로 다른 브랜드로 전 세계에 도전을 하고 있다.

그러나 양계인들은 자국의 실익도 중요하지만 무엇보다도 21세기의 가금산업 뿐만 아니라 앞으로 펼쳐질 무한시대에도 변함없이 산업의 버팀목으로 존재되기를 바라는 진심 어린 목소리를 통해 전 세계 양계인들은 모두가 한가족이라는 걸 느낄 수 있었다.

### 중국의 물량공세, 족보(族譜)있는 품질경쟁만이 살아남는 길이다!

전 세계 식육시장에 있어서 닭고기 시장규모의 확대를 위해서는 양계농가 스스로의 다짐 또한 눈에 띄었다. 현재의 닭고기 생산시



박람회장에 전시되어 있는 닭모형

스템, 질병예방, 사양방식, 종란 관리도 중요하지만 무엇보다 선행되어야 할 것은 미래의 소비자들, 즉 우리의 손자나 후손들이 요구하는 형태의 닭고기 생산을 해야만 한다는 것이다.

천편일률적인 통닭, 부분육, 스테이크 등 형태적인 분류도 중요하지만 현재의 세대는 경험해보지 못할 미래의 후손들이 요구하는 수준에서 닭고기 생산이 이루어져야 한다는 점이다.

쉽게 말해서 현재까지 소비자들의 식육소비 패턴 변화는 소고기와 같은 적색육의 지방함량으로 인해 상대적으로 지방함량이 적은 백색육인 닭고기를 선호했지만, 향후의 세대들은 이 보다 한발 더 나아가 닭고기 자체보다는 개개인의 취향에 맞는 요리에 적합한 닭고기를 원하고 있다는 것이다. 물론, 이와 같은 닭고기 제품개발과 관련해서는 닭고기를 생산하는 농가에서만 해결할 부분이 아닌 걸 잘 알고 있지만, 이러한 근본적인 부분을 해결할 근원지는 닭고기 생산농가가 되어야 한다는 점이다.



현재까지의 닭고기 생산 및 유통구조를 살펴보면, 대부분의 양계농가가 대기업의 닭고기 생산만 책임을 지는 구조를 띠고 있다. 물론, 이러한 구조가 잘못되었다는 것은 결코 아니다.

그러나 향후 보다 발전적인 닭고기 산업을 위해서는 생산농가에서부터 먼저 소비자들이 필요로 하는 맞춤형 닭고기 생산시스템으로 가야 한다는 의식과 함께 행동이 포함되어야 한다는 점이다.

가공공장에서 닭고기를 이용한 다양한 제품개발은 가능하나 소비자들의 선호도를 기준으로 한다면, 메뉴의 종류는 한계에 봉착하게 마련이다. 이러한 부분을 해결할 수 있는 부분은 동일한 요리일지라도 생산되는 닭고기의 특성에 따라 소비자들의 기호성을 바꿀 수 있으므로 생산 및 생산이전의 선발육종 또한 동일한 맥락 속에서 산업이 형성되어야만 한다는 점이다.

전 세계가금인들의 향후 시장흐름에 비상한 관심을 보이고 있는 곳은 이구동성으로 중국이라고들 한다. 광활한 대지에서 생산되는 자국의 조사료자원과 거대하고 조직적인 물량공세는 가격경쟁력에 있어서 비교대상이 없을 정도다.

이러한 이유로 인해 전 세계 가금인들이 다문화 세계에 세계적인 상표개발을 울부짖는 것도 서로 쉬쉬하면서 말들은 안하지만, 중국을 염려해두고 하는 말이다. 세계적인 육계브랜드 대표회사인 cobb가 있지만, 중국의 자체생산용 종계를 이용하여 전 세계 닭고기

시장을 좌지우지할 수 있는 여건은 충분히 있다.

그렇다면 우리 또한 해외에서 수입되는 종계에 의존하여 닭고기를 생산할 것이 아니라 자체 품종개발과 최소한 국내 자급률의 마지노선을 지키기 위해 노력을 경주해야 할 것이다.

고품질 닭고기 생산을 위해 독일을 비롯한 유럽의 경우, 무항생제 닭고기 생산을 위해 식물추출물의 사용에 대한 연구가 변함없이 진행되고 있었다. 유통과정 중에서 안전성 확보를 위해 생산단계에 있어서 살모넬라 감염 제어방법 및 도계과정에서 살모넬라 제거 방법에 대해 중점적인 연구가 진행되고 있었다.

위와 같은 주제에 대한 결론은 항생제를 대체할 단독물질은 없으며, 도계처리시 아세트산과 과산화수소를 이용함으로써 살모넬라 제거에 효능이 있지만, 내장적출시 장파열에 대해서까지 효능이 있는 물질은 현재까지 발견하지 못했다는 점이다.

그러나 식물추출물과 같은 항생제대체물질 사용으로 인해 닭고기 신선도 및 품질 향상 효과는 축산과학원 시험연구사업을 통해 입증되었다.

우리나라는 4계절이 뚜렷한 장점을 가지고 있기에 출하되는 닭고기의 가공시스템 또한 계절별로 달라져야 할 것으로 사료되었다. 이러한 궁금증에 대해 캐나다에서 연구된 계절별 수송에 따른 닭고기의 품질에 관한 내용을 소개하고자 한다.

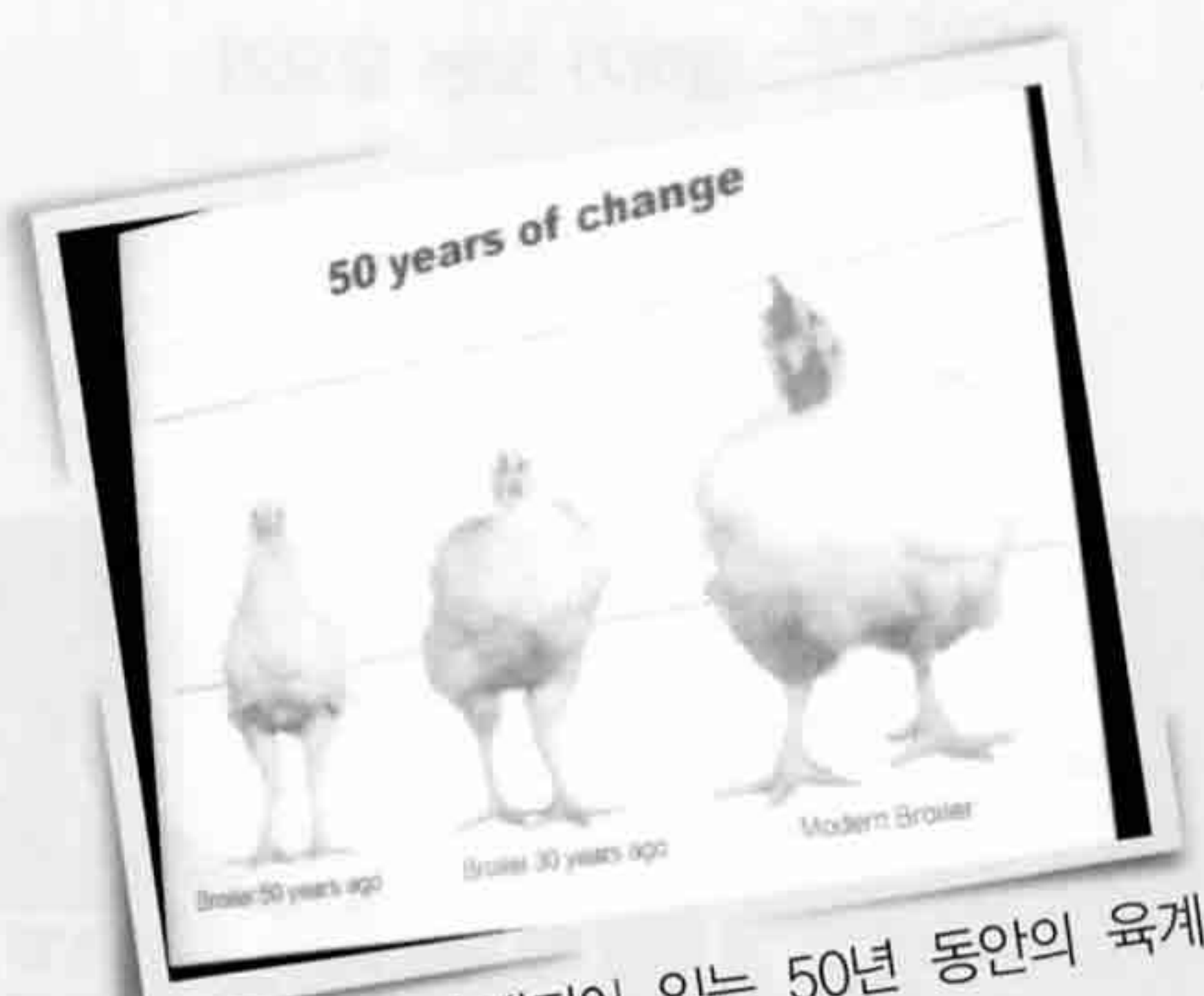




'수송온도와 육질관계'에 대한 내용이 소개되었다.



본회의장의 모습



발표회장에 소개되어 있는 50년 동안의 육계 성장 변화

수송온도를 0℃ 이하, 10℃ 이하, 10~20℃ 및 20℃ 이상으로 분류해 3~4시간 운행하여 육질을 조사한 결과, 10℃에서 수송된 닭고기의 품질이 우수한 것으로 조사되었다. 즉, 10℃에서 수송된 그룹이 육즙감량, 해동감량 및 조리감량이 적은 것으로 나타났다.

한편, 비정상육의 출현율은 0℃와 같은 저온에서 수송될 경우 색깔이 어둡고, 표면이 메마르며 건조한 특성을 지닌 DFD 발생률은 증가하고, 육색이 창백하고, 조직이 부드러우며 육즙삼출이 많은 특성을 지닌 PSE 발생률은 감소하는 것으로 보고되었다.

상기의 연구결과에서 보듯이 계절의 변화가 뚜렷한 우리나라의 경우 고품질의 닭고기 생산을 위해서는 닭고기 소비량이 많은 특히 여름철 관리의 필요성과 중요성을 잘 시사해 주고 있다.

### 농촌진흥청 축산과학원 가금과 발표내용

비선호 닭고기의 활용성 제고를 위해 계속 수리미 제조시 효과적으로 근원섬유 단백질을 추출하는 방법에 관한 내용, 닭고기의 대

중식품화를 위한 양념육 제조방법에 관한 내용 및 기능성 닭고기생산을 위해 셀레늄의 급여효과에 관한 내용을 발표했다.

기능성 닭고기 생산보다는 닭고기를 이용한 제품개발에 대해 특히, 유럽 및 미국인들로부터 많은 호응이 있었다.

스테이크와 같은 식문화 요인으로 인해 아직까지 닭고기를 이용한 가공식품에 대해서는 큰 비중을 차지하고 있지 않지만, 다가오는 미래의 소비자들로부터 꾸준히 호응 받는 식품이 되기 위해 지금부터라도 닭고기를 이용한 글로벌화 제품개발이 필요할 것으로 사료된다.

끝으로 닭고기의 품질에 있어서 가슴살의 경우 육색은 대륙마다 약간의 차이를 보이고 있었는데, 미국인들은 순백에 가까운 흰색을, 유럽인들은 순백보다는 황색도가 있는 것을 선호했다.

전 세계인들은 고품질 닭고기 기준에 대해 신선도를 가장 중요시하고 있기에 외형적인 이상육(PSE, DFD)과 함께 고려되어 생산된다면 품질적인 측면에 있어서 경쟁력을 확보할 수 있을 것으로 사료된다. 🐔