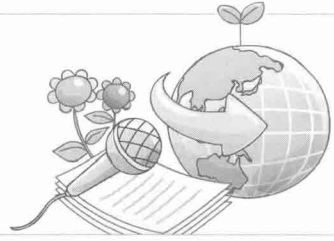


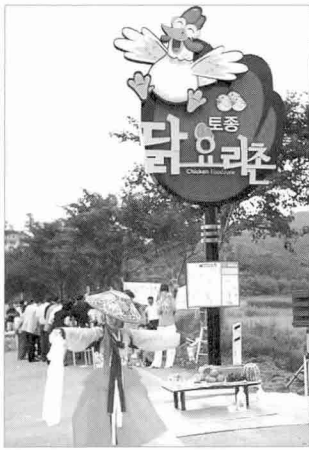


지구촌 양계뉴스



한국

해남군, 토종 닭요리촌 조성



해남군의 닭요리는 여느 지역과 차별화 된 요리로 전국적인 명성이 자자한 가운데 이를 관광 상품화하기 위한 군의 홍보 활동에 이어 본격적인 닭요리촌을 조성했다.

지난 7월 17일 해남읍 돌고개 닭요리촌 홍보 대형입간판 앞에서 조성기념행사를 진행한 해남군은 오는 8월 15일까지를 이벤트 기간으로 정하고 요금동결과 함께 음식점 이용시 관내 관광지 무료 입장(땅끝전망대, 우수영관광지 무료, 공룡화석지 50%, 두륜산케이블카 할인) 등 다양한 혜택을 준다.

이날 행사는 돌고개 닭요리 음식점주와 해남군음식업지부, 마을 주민 등 100여 명이 함께 한 가운데 닭요리촌의 번영을 기원하는 번영무와 닭요리 시식회, 업소별 개발음식 전시회 등의 행사를 진행했다.

해남군은 올해 초 해남만의 차별화된 먹거리를 특화시켜 관광객들에게 해남음식 문화의 멋을 선사하기 위해 먹거리촌 조성계획을 밝히고, 우선적으로 삼산면 돌고개에서 성황 중인 닭요리 음식점을 특화촌으로 조성했다.

닭요리촌에는 지금까지 주방 및 화장실 개보수와 같은 환경개선자금, 주변 경관가로등 설치, 대형입간판 등에 1억2천여 만원을 지원했으며, 이후에도 1업소 1특색음식 개발 등으로 활성화를 꾀해 나갈 계획이다.

- 데일리안

강원대, 산란 노계 상품가치 연구

육질이 질겨 경제성이 낮았던 '산란 노계(産卵 老鷄)'도 상품성이 충분하다는 연구결과가 나왔다.

강원대 이성기 교수(축산식품학과)팀과 춘천의 육가공 식품업체인 (주)한국푸드시스템은 명태의 동결건조 방식을 활용해 산란 노계육을 상품화하는데 성공했다는 연구결과를 발표했다. 산란노계는 폐경기에 근접해 산란율이 떨어져 경제성을 잃고 노폐계(老廢鷄)로 처리되는 닭을 말한다. 통상

75주령 이상을 산란노계로 취급하고 있다.

올 1월부터 4월까지 인제 북면의 황태덕장에서 산란노계를 염지·자연건조 시키자 육질이 살아났고, 미생물 검사에서도 육가공식품 안전성이 확보된 것으로 나타났다.

연구팀은 건조된 노계육을 닭죽, 삼계탕 등으로 만들었을 때에도 맛이 살아 있어 상품가치가 있었다고 밝혔다. 계육제품을 가열한 뒤 안주류나 반찬, 간식으로 활용하면 축산농가의 새로운 수익원이 될 수 있을 것으로 연구팀은 보고 있다.

- Chosun.com

■ 국내연구진 '형질전환 조류' 생산 효율화 기술 개발

국내 연구진이 고부가가치의 치료약물을 생산하거나 인간 난치병 연구 동물모델로 활용할 수 있는 형질전환 조류(鳥類)를 효율적으로 만들어내는 기술을 개발했다.

서울대 농생명공학부 한재용 교수와 (주)한미약품 연구센터, (주)옵티팜솔루션 아비코아 생명공학연구소 연구진은 지난 7월 21일 메추리 배아에서 난자 또는 정자로 발달할 미분화 생식세포(원시생식세포)를 이용해 형광유



일반 메추리(왼쪽)와 녹색형광유전자가 도입된 형질전환 메추리

전자를 가진 메추리를 만드는 데 성공했다고 밝혔다.

이 연구는 특정 유전형질을 가진 닭이나 메추리 같은 조류를 효율적으로 만들 수 있는 기술을 개발한 것으로 교육과학기술부 BK21사업 연구지원으로 수행됐으며, 결과는 국제학술지 '미국실험생물학회저널(FASEB Journal)' 7월호에 발표됐다.

과학자들은 연간 300개 이상의 알을 낳고 인간이 활용할 수 있는 단백질을 생산할 수 있는 닭이나 메추리 같은 조류를 이용해 신약을 개발하는 연구를 해왔으나, 조류의 생리, 발생학적 특성이 포유류와 달라 기술 개발에 어려움을 겪어왔다. 지금까지는 수정란에 직접 주입한 기능유전자를 원래의 유전자에 임의로 결합시키는 방법이 이용됐다.

그러나 이 방법은 유전자를 원하는 위치에 삽입하기 어려울 뿐 아니라, 유전자가 도입된 형질전환 개체를 선발하기 위해서는 대량 사육 및 교배를 해야 하는 등 효율성이 매우 낮다.

한 교수는 “원시생식세포의 유전자 적중과 이식 기술을 이용해 형질전환 조류를 만들어내는 기술은 기존 방법의 효율성을 비약적으로 증가시킬 수 있다”며 “이번에 생산된 녹색형광단백질 발현 메추리는 향후 조류 발생연구와 형질전환 연구, 모델동물 연구 등에 응용이 가능할 것”이라고 말했다.

- 연합뉴스



브라질

올해 닭고기 생산량 세계 2위 차지할 듯

올해 브라질의 닭고기 생산량이 중국을 추월해 미국에 이어 세계 2위를 차지할 것으로 전망됐다.

지난 7월 15일 브라질 닭고기 생산수출협회(Abef)가 밝힌 바에 따르면 올해 브라질의 닭고기 생산량은 1,250만톤을 기록해 중국의 1,200만톤을 제치고 미국에 이어 세계 2위를 차지할 것으로 전망했다. 미국의 연간 닭고기 생산량은 1,600만톤 수준이다.

브라질의 올해 닭고기 생산량 전망치는 지난해의 1,020만톤보다 20% 정도 증가한 규모다.

Abef는 중국을 포함한 다른 국가에서 옥수수 가격 상승에 따른 사료가격 인상으로 닭 사육 규모가 정체 또는 감소 현상을 보이고 있는 반면 브라질의 경우 상대적인 가격 경쟁력과 내수 및 수출시장 수요 증가를 바탕으로 생산량이 크게 늘고 있다고 전했다.

미국은 에탄올 수요 증가에 따라 원료가 되는 옥수수 소비가 급증하면서 양계산업에 어려움이 가중되고 있으며, 중국도 곡물가격 상승과 재배지 및 물 부족으로 옥수수 생산 확대가 이루어지지 않으면서 닭 사육에도 영향을 미치고 있는 것으로 전해졌다.

반면 브라질의 경우는 옥수수 수확량이 크게 늘어나면서 1,000만톤을 수출하고도 닭

사료 공급이 충분히 이루어지는 등 곡물가격 상승의 영향을 덜 받고 있다고 Abef는 설명했다.

한편 브라질의 올해 닭고기 수출량은 지난해보다 80만톤 정도가 늘어난 400만톤(65억 달러)을 기록해 역시 세계 1위를 유지할 것으로 전망됐다.

- 서울경제신문

미국

AI 등 다양한 독감 예방, 'DNA 백신' 개발

AI 백신을 만들 수 있는 새로운 방법이 개발됐다.

지난 7월 4일 펜실베니아대학 연구팀이 밝힌 동물실험결과에 의하면 미세한 전자파와 더불어 이 같은 인플루엔자에 대한 항원을 체내 축적할 목적의 DNA를 경유한 백신을 체내 전달하는 것이 다양한 균종의 AI 바이러스에 대한 면역기능이 생기게 하는 것으로 나타났다.

'PLoS ONE' 지에 발표된 연구결과 이 같은 방법에 의해 AI 등 인플루엔자의 대유행시 간단하면서 효과적으로 쉽게 이 같은 백신을 축적할 수 있는 것으로 나타났다.

연구팀은 "이번 연구결과 최초로 영장류를 비롯한 동물에 있어서 유행중인 독감 백신균종에 대한 예방 효과가 있는 단일 DNA 백신을 개발할 수 있음이 입증됐다"고 밝히며 이

같은 연구결과를 바탕으로 예방 효과가 보다 큰 단일 성분의 독감 백신을 개발할 수 있을 것으로 기대했다.

- 메디컬투데이

중국

털 없는 닭 화제



최근 중국에서 털이 나지 않는 희귀 닭이 공개돼 네티즌들의 관심이 쏠리

고 있다.

중국 장쑤(江蘇)성 난징(南京)에서 양계장을 운영하고 있는 모(慕)씨는 몸에 털이 나지 않는 ‘별거숭이 닭’을 키우고 있다.

모씨는 “이 닭은 4개월 전 태어났으며 병아리 때는 몸에 털이 나지 않는 희귀 닭인지 몰랐다”면서 “함께 태어났던 다른 닭들과 달리 시간이 지나도 털이 나지 않았다”고 말했다.

털이 전혀 나지 않아 ‘매끈한’ 피부를 가진 이 닭은 햇빛 아래서 보면 혈관이 비칠 정도다. 털이 나지 않아 일반 수탉에 비해 몸이 왜소하고 다른 닭들의 무시를 받기도 하지만 성격만은 활발하다.

모씨는 “비록 털은 없지만 이 닭은 스스로 수탉이라는 사실을 잊지 않는다. 길을 가다가 다른 가축들과 닭이 싸우고 있으면 뛰어들어

함께 싸우기도 하는 등 ‘의리’가 있다”고 말했다.

이어 “동네 사람들은 닭이 지나갈 때마다 ‘구운 닭 같다’며 놀리기도 하고 ‘이미 구워진 닭이 걸어 다니는 줄 알고 놀리는 사람들도 많다’고 전했다.

한편 이 닭을 살펴본 한 전문가는 “발육과정 중 방사선이나 성장호르몬에 영향을 받아 이 같은 현상이 나타났을 가능성이 크다”고 말했다. 이어 “전 세계적으로 털이 나지 않거나 자라지 않는 닭은 매우 드물다”고 덧붙였다.

- 나무 뉴스

일본

남은 음식물, 동물 사료로 사용 증가

사료와 비료가격이 올라감에 따라 일본의 음식물 재활용 산업에 대한 수요가 커지고 있다.

일본 북부 지역의 한 농부는 배합사료 가격의 20% 상승을 재활용 사료를 사용함으로써 차감 계산하고 있다.

음식물 쓰레기는 건조되어서 돼지나 닭의 액상 사료가 되고 있다.

이 사료는 광우병을 예방하기 위한 엄격한 건강 규정 때문에 소나 양에게는 사용되지 않는다.

- 로이터



러시아

8개국 육류수입 일시금지

러시아가 유럽과 호주, 남미지역 8개국의 육류 수입을 일시 금지키로 했다.

러시아 농림부 위생감독청 관계자는 “해당 국가들의 육류에서 수입금지 물질이 발견됨에 따라 잠정적으로 수입금지 조치를 내리게 됐다”고 밝혔다.

이번 조치로 2008년 7월 15일부터는 덴마크, 프랑스, 독일, 이탈리아, 스페인, 7월 21일부터는 호주, 아르헨티나, 브라질의 육류 수입이 전면 금지됐다.

또한 미국산 가금류에서 중금속 염(鹽)성분이 검출됨에 따라 해당 업체에서 수입되는 가금류에 대한 감시를 대폭 강화하기로 했다.

이와 함께 러시아 정부는 국내 축산 농가 보호를 위해 현재 할당된 수입물량 이상은 수입하지 않기로 방침을 정했다. 금년 러시아 육류 수입 킬로그램은 44만5천톤인데, 이미 지난 5월까지 약 30만톤이 수입됐다.

- 모스크바 aT센터 / 리아 노보스티통신

캐나다

상품 원산지 표시 내년 1월 1일부터 발효

캐나다의 새로운 원산지 표시법이 내년 1월 1일 발효된다.

2009년 1월 1일 발효되는 새 원산지 표시법

에 따르면 모든 원료와 노동력이 자국에서 생산되지 않은 상품은 ‘캐나다 상품(Product of Canada)’ 상표를 붙일 수 없게 된다. 일례로 수입 오렌지로 국내에서 생산한 오렌지 주스는 ‘캐나다 상품(Product of Canada)’ 라벨 대신 ‘수입 원료를 이용한 캐나다 상품(Made in Canada from imported ingredients)’ 상표를 달게 된다.

현행법은 생산비용의 51%가 국내에서 발생한 경우 ‘캐나다 원산지’ 표시를 허용하고 있다. 지난 7월 15일 새 시행령을 발표한 게리 리츠 연방농무장관은 이미 지난 5월에 새 가이드라인을 공개한 바 있다.

리츠 장관은 “소비자와 생산업자, 식료품 공급업자 대다수가 현재의 모호한 상표법에 불만을 표시하고 있으며, 국민은 상품의 재료가 어디에서 왔는지 알 권리가 있다”고 말했다.

이외 ‘캐나다에서 구운 고기(Roastd in Canada)’와 같이 소비자에게 신뢰를 줄 수 있는 특별 문구도 허용된다.

새 법에 명시된 상표 종류는 다음과 같다.

1) Product of Canada : 모든 재료와 노동력이 100% 국내산인 상품

2) Made in Canada : 국내산 재료와 수입용이 섞여 있을 경우 ‘Made in Canada from domestic and imported ingredients’로, 수입용으로만 만들 경우 ‘Made in Canada from imported ingredients’로 표시한다.

- LA aT 센터