

웰빙 주부는 닭고기를 선택한다

국내산 닭고기 왜 좋은가?

편집부

농촌진흥청에서는 국내산 닭고기와 수입 닭고기의 신선도 비교·분석 결과를 발표했다.

○ 닭고기 신선도(K값)를 핵산관련 물질 수준에서 분석한 결과 구입 시기에 따라 국내산이 수입산 보다 3~4배 이상 우수한 것으로 나타났다.

○ 국내산 닭고기의 신선도가 수입산에 비해 우수한 것은 국내산 닭고기는 냉장상태로 유통되고 있는데 반해, 수입산은 냉동상태로 유통되고 있기 때문인 것으로 밝혀졌다.

※ 신선도(K값)는 닭고기의 품질상태를 비교하기 위해 핵산관련 물질과 그 분해산물의 비율로 계산되는 과학적인 방법이며 선진국에서 널리 활용하고 있음.

1. 신선 냉장 닭고기를 쉽게 고르는 요령

1) 수입산은 장기간의 냉동으로 뼈가 검붉은 색상을 띠고, 고기의 색이 검붉고 윤기가 없어 외관적으로도 쉽게 구분이 가능하나 국내산 닭고기는 신선한 냉장상태

로 유통되기 때문에 뼈와 고기 색깔이 밝고 윤기가 있음.

2) 이와 같은 이유는 뼈를 포함해 수입하는 닭다리의 경우 냉동 중에 뼈속 혈색소인 '헴(Heme)' 색소가 밖으로 빠져 나와 뼈가 검은 색상을 띠게 되고, 뼈에 인접한 고기의 경우 '헴' 색소가 근육조직 속에 침투해 산화함으로써 검붉게 보이는 것으로 조사되었음.

2. 냉동 닭고기의 특성

1) 냉동해서 얼린 상태로 보관·유통하게 되면 불포화지방산과 필수지방산이 감소해 닭고기의 맛이 떨어진다.

2) 얼린 닭고기를 해동하게 되면 조리시 육즙이 함께 빠져나가 질겨지게 되며 해동 조리시 골수의 헤모글로빈이 파괴되어 밖으로 나와 뼈가 마치 오골계처럼 짙은 갈색을 띠게 된다.

3) 냉동된 닭고기는 지방산의 산패진행이 빨라 미생물의 번식우려가 있고 닭비린내(변패취)가 나며 윤기와 탄력이 떨어져 고기맛이 딱딱하게 된다.

웰빙 주부는 닭고기를 선택한다

국내산 닭고기 왜 좋은가?

3. 국내산 닭고기와 수입 닭고기의 유통상 차이점

- 1) 닭고기는 주로 태국 및 미국, 브라질 등에서 가슴살과 다리부위가 수입되며, 국내에 유통되기까지는 1~6개월 정도가 소요
- 2) 수입 닭고기는 냉동상태로 국내에 들어와 중간 유통상을 거쳐서 이용되고 있으며 국내산 닭고기는 냉장상태로 3일내에 유통 및 판매되고 있음.

- 3) 냉장으로 유통되는 국내산 닭고기는 색깔이 밝고 윤기가 있으며, 신선한 느낌을 주는 반면, 수입닭고기는 색깔이 어둡고, 윤기가 떨어짐.

4. 국내산 및 수입닭고기의 품질차이

- 1) 닭고기에서 신선도를 판단하는 K값은 닭

고기내의 핵산물질인 ATP나 ADP가 저장중 분해되는 과정을 거쳐 최종 생성물인 이노신이나 하이포크산틴의 생성 비율로 일반적으로 평가함.

- 2) 수입닭고기는 K치(이노신과 하이포크산틴 비율)가 86 이상으로 높음.
- 3) 국내산의 경우 18~25 정도로, 국내산이 신선도가 훨씬 좋음.

5. 수입닭고기와 국내산 닭고기의 구별방법

- 1) 다리의 육색차이
 - 수입 닭고기는 냉동으로 유통되기 때문에 약간 검붉은 빛깔을 띠며, 광택이 없음.
 - 국내산 닭고기는 신선냉장상태로 유통되기 때문에 육색 중 적색도 및 황색도가 높지 않고 밝고 광택이 있음.
 - 수입 닭고기 중 다리부위는 주로 뼈가 포함되어 수입되는 실정으로 장기간 냉동으

〈표 1〉 수입 및 국내산 닭고기의 신선도(K치)

구분	판매일자	ATP	ADP	AMP	IMP	HxR+inosine	K-치
국내산	1일차	15.155	36.090	15.629	453.765	120.894	18.85
	2일차	7.780	19.818	19.387	411.345	153.028	25.17
태국산		0.216	12.166	16.172	70.714	657.089	86.88
미국산		0.007	5.490	8.678	79.701	724.563	88.52

※ HxR : Hypoxanthine(하이포크산틴)

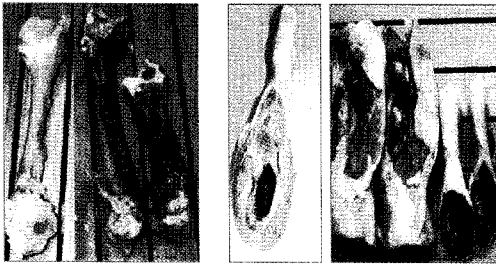
$$* K치(%) = \frac{\text{하이포크산틴} + \text{이노신}}{\text{ATP} + \text{ADP} + \text{AMP} + \text{IMP} + \text{하이포크산틴} + \text{이노신}} \times 100$$

국내산 닭고기 왜 좋은가?

로 건조될 뿐만 아니라 냉동과정 중 골수 속에 잔류하는 혈색소가 밖으로 나와 근육 속에 침투해 산화함으로써 수입닭고기는 검붉게 보이는 특성이 있음.

2) 다리뼈 색 비교

구분	명도	적색도	황색도
국내산 신선뼈	58.04±5.43	2.81±2.89	11.99±4.40
수입뼈	40.34±3.6	19.04±4.09	14.12±2.26



(국내산) 닭뼈 (수입산)

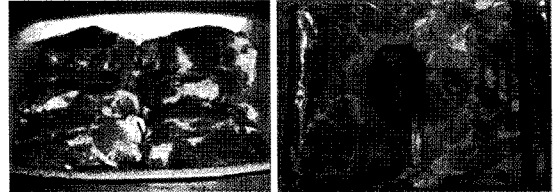
(국내산) 뼈단면 (수입산)

3) 국내산 닭고기의 색은 밝고 윤기가 있음.

구분	명도	적색도	황색도
국내산	53.01±1.59	6.99±1.82	12.76±1.96
수입육	52.67±2.11	9.72±2.32	15.40±2.19

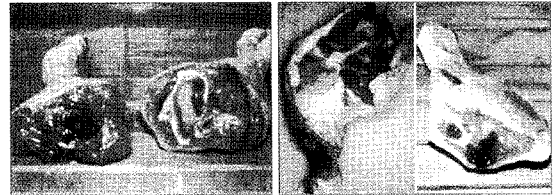


(국내산) 닭고기 (수입산)



국내산 닭고기(다리살)

수입 닭고기(다리살)



국내산 닭고기(다리살)

수입 닭고기(다리살)

Tip

좋은 닭고기를 고르는 방법

- ① 손으로 만졌을 때 고기가 촉촉할 만큼 수분이 있는 것이 좋다.
- ② 살은 두툼하고 탄력이 있는 것이 좋다.
- ③ 껍질이 윤기가 나며 털구멍이 울퉁불퉁 튀어나온 것을 고른다.
- ④ 바로 먹지 않으면 즉시 냉장 또는 냉동 보관한다.
- ⑤ 믿을 수 있는 닭고기 생산업체를 확인하는 것도 한 방법이다.
- ⑥ 원산지를 반드시 확인한다.
- ⑦ 국내산 닭고기 품질보증마크를 확인한다.