

지구촌 양계뉴스



미국

칼로리 표시제 실시 후 '날씬한' 메뉴 인기

뉴욕 맨해튼의 앤서니 톰슨은 점심 시간에 직장 동료들과 함께 인근 패스트푸드점에 가서 미트볼 샌드위치를 사먹기로 마음먹었다. 그러나 정작 록커펠러 센터에 있는 식당에 도착한 톰슨은 미트볼 샌드위치가 아닌 오븐에 구운 닭고기 샌드위치를 선택했다. 메뉴판에 적혀있던 메뉴별 칼로리 때문이었다. 미트볼 샌드위치의 열량은 무려 1,000kcal에 달했지만 닭고기 샌드위치는 불과 620kcal이었던 것. 톰슨은 “나는 이제 (열량을 소모하기 위해) 그만큼 뛰지 않아도 된다”고 말했고 함께 있던 친구 줄리엔 구티에레즈는 “우리는 칼로리에 대해 늘 얘기한다”고 설명했다.

지난해 뉴욕시가 미국에서 처음으로 레스토랑 체인들의 주요 메뉴에 칼로리를 표시하도록 했고 이제 모짜렐라 딥 팬피자(660kcal)부터 초콜릿칩 머핀(630kcal)에 이르기까지 칼로리가 표시되고 있다.

최근 이와 유사한 법안이 미국 의회에서 논의되면서 칼로리 표시제가 미 전역으로 확대될 수도 있는 가운데 이를 지지하는 단체들은 칼로리 표시제가 미국의 심각한 비만 문제 해

결에 도움이 될 것으로 기대하고 있다고 파이낸셜타임스(FT) 인터넷판이 지난 9월 7일 보도했다.

칼로리 표시제 캠페인을 벌이고 있는 미국 공익과학센터(CSPI)의 마르고 우텐 소장은 “칼로리 표시제는 사람들이 음식을 주문하면서 순식간에 수백 또는 수천 칼로리를 줄이는 결정을 할 수 있는 쉽고 이해하기 좋은 방법”이라고 말했다.

미국에서는 1995년부터 식료품 포장지에 영양 관련 내용을 표시하고 있지만 하루 평균 식사의 3분의 1가량을 집 밖에서 해결하는 미국인들에게는 식당 메뉴에 대한 영양 정보도 필요하다는 게 관련 단체들의 주장이다.

칼로리 표시제는 소비자들이 더 건강한 선택을 하도록 돕고 있으며 소비자들이 이러한 정보에 대해서도 잘 알고 있다는 조사결과들이 나오고 있다. 뉴욕 보건당국의 설문조사에 따르면 51개 음식점의 고객 1,600명을 상대로 조사한 결과 응답자의 60%가 칼로리 표시제에 대해 알고 있었고 25%는 칼로리 정보가 주문하는 데 영향을 주고 있다고 답했다. 업계 컨설팅회사 테크트로닉스의 조사에 따르면 뉴욕 시내에 거주하는 735명 중 90%가 식당 음식들의 칼로리가 예상보다 훨씬 높은

데 놀란 것으로 나타났다.

레스토랑들이 고객 1인당 하루 평균 영양섭취량을 50kcal만 줄여도 앞으로 5년간 비만 사례 15만 건을 줄일 수 있고 3만 건의 당뇨 사례도 예방할 수 있다는 게 뉴욕 보건당국의 주장이다.

- 헤럴드경제

올 2분기 닭고기 생산량 89억 파운드로 전년대비 감소

지난 9월 19일 발표된 미국 농무부(USDA)의 축산물 수급 전망에 따르면, 2010년 2분기 닭고기 생산량은 전년 동기보다 증가할 것으로 전망했다.

2009년 6월 닭고기 생산량은 전년보다 1% 감소한 30억 파운드였다. 이처럼 도계수수 감소폭이 작아진 것은 2008년보다 도계수수 일수가 하루 많았기 때문이다.

2009년 2분기 닭고기 생산량은 89억 파운드로 2008년보다 5.3% 감소했다. 이러한 감소세는 3분기 연속으로 이어지고 있으며, 2009년 닭고기 생산량은 전년보다 5.8% 감소한 175억 파운드였다.

2009년 상반기 도계수수는 2008년보다 6.2% 감소한 42억수였으며, 생체중 또한 전년보다 다소 감소한 5.56파운드(2.5kg)였다. 이러한 도계수수 감소세는 3분기까지 이어질 것으로 예상되나, 4분기에는 전년보다 다소 증가할 것으로 예상된다. 2009년 하반기 생

체중은 지난해와 비슷할 것으로 전망된다.

지난 7월 11일~8월 8일까지 병아리 생산수수는 2008년 동기간보다 2.9% 감소한 1억6천8백만마리였다. 최근 몇 주 동안의 종란 입란실적 또한 전년과 격차를 많이 좁히고 있는 것으로 보인다. 이러한 병아리는 사육기간(대략 7, 8주)을 감안하면 8, 9월에 도계될 물량이다.

2009년 상반기 닭고기 수출량은 전년보다 감소했다. 이에 2009년 3, 4분기 닭고기 재고량은 각각 6억5천만 파운드, 6억6천만 파운드로 예상되며 이러한 재고량 증가 추세는 2010년 2분기까지 이어질 것으로 전망된다.

2009년 브로일러 제품들의 도매가격은 등락폭이 매우 크게 나타났다. 1/4 다리살의 경우 2009년 1월에는 전년보다 17%(대략 파운드당 35센트) 하락했으나 6월에는 국내 수요 감소에도 불구하고 수출이 증가하면서 전년보다 파운드당 약 50센트가 상승하는 등 큰 변화를 보였다. 그러나 7월부터 다시 하락하면서 8월초 1/4 다리살 가격은 전년보다 파운드당 38~39센트 가량 하락했다.

여타 브로일러 제품 가격 또한 비슷한 패턴을 보이고 있다. 2009년 초에 약세로 시작된 빼없는 가슴살과 빼없는 넓적다리 가격은 2009년 상반기 동안 점진적으로 상승세를 보였다. 그리고 6월 이후에는 현저히 하락했다. 이러한 약세는 1분기보다 2분기 닭고기 생산량이 증가했으며, 외식업을 중심으로 수

요가 감소했기 때문으로 추정된다.

수출 수요에 영향을 크게 받는 1/4 다리살 가격은 러시아, 중국, 멕시코 시장에 대한 불투명이 하락의 원인인 것으로 추정된다.

- USDA

LA, 닭을 '소음규제' 나서

미국 로스앤젤레스(LA)에서 앞으로 집에서 닭을 함부로 키울 수 없게 됐다.

시 의회가 집에서 키울 수 있는 수탉을 한 마리로 제한했기 때문이다.

시 의회는 이러한 내용의 조례를 만장일치로 제정하고, 허가를 받고 양계를 하는 경우는 예외를 인정해 주기로 했다고 현지 언론이 지난 9월 23일 전했다.

이번 조례를 제안한 재니스 한 의원은 이 조례가 우리 이웃에 고요함을 되찾아 줄 것이라고 말했다.

LA 도심 인구 밀집지역에서도 수탉들이 밤중에 고속도로의 소음이 무색할 정도로 요란한 소음을 내며 싸움을 벌여 주민들이 고통을 겪고 있다.

- 연합뉴스

중국

닭발 때문에 美에 무역보복 힘들다?

'중국 정부가 닭발 때문에 미국에 무역보복

을 하기 어려울 것이다?

미국이 중국산 타이어에 특별보호관세를 부과하자 중국이 미국산 자동차 제품과 닭고기에 대한 반덤핑 조사에 들어가는 등 미국과 중국 간의 무역분쟁이 예상되는 가운데 뉴욕 타임스(NYT)가 지난 9월 16일 이런 분석을 내놓아 눈길을 끌고 있다.

NYT는 중국이 미국산 닭고기 수입을 제한하겠다고 위협하고 있지만 많은 가금류 전문가들은 닭발을 워낙 좋아하는 중국 소비자들을 감안할 때 이런 협박은 그저 말 뿐일 수 있다고 보도했다.

이 신문에 따르면 미국의 닭고기 업체 경영진은 무역분쟁이 격화될 경우 최근 들어 최대의 닭고기 수출시장으로 부상한 중국을 잃을 수도 있음을 우려하면서도 다른 한편으로는 중국의 수입업자들이 닭발과 닭날개 수입을 계속할 것이라고 말하는 것에 안도감을 나타내고 있다.

미시시피주의 닭고기 제품 생산업체인 샌더슨 팜스의 마이클 코크럴 최고재무책임자(CFO)는 "중국의 고객들로부터 제품을 계속 포장해서 선적해 달라는 말을 들었다"며 이것이 다소 상황을 낙관하게 만들고 있다고 말했다.

경기침체로 내수 시장에서 어려움을 겪는 미국의 닭고기 생산업체들에게 중국은 중요한 시장이다. 지난해 미국의 가금류 수출액은 43억4천만달러였고, 이 중 중국과 홍콩에

수출된 닭고기는 8억5천400만달러에 달했다.

미국 닭고기업체의 대 중국 수출액은 전체 매출액의 2%도 안되지만 수익성이 좋기 때문에 중요하다. 중국에 판매되는 닭고기의 절반 가량이 닭발과 날개 부위로, 미국에서는 파운드당 몇 센트에 그치지만 중국에서는 60~80센트에 팔린다.

특히 미국인들이 좋아하는 닭가슴살을 많이 얻기 위해 미국 업체들이 덩치가 큰 닭을 키우다보니 닭발도 자연스럽게 큰 것이 나온다.

가금류 산업 전문가인 폴 아호는 “미국은 중국인들이 정말 좋아하는 크고 육즙이 많은 닭발을 공급하고 있기 때문에 중국이 이를 끊을 수 없을 것”이라고 말했다.

NYT는 중국이 무역보복을 위협하고 있는 가운데 미국 업계 관계자들은 중국인들의 입맛이 보호주의 충동을 누르기 만을 희망하고 있다고 전했다.

- 연합뉴스

질한 닭을 거울의 반대편에 걸어 놓고 잠시 기다려보니, 기름이 쪽 빠진 입맛당기는 훈제 치킨 구이가 완성된다.

식당 주인인 실라 씨는 숯이나 가스불이 아닌 거울로 빛을 모아 이렇게 닭을 구워내는데, 천 개의 거울이 훈제 요리를 만들어내는데 걸리는 시간은 단 10분. 하지만 유일한 걱정은 매일 햇빛을 볼 수 있는 것은 아니라는 점이다.

- KBS



브라질

JBS, 세계 1위 육류업체로 부상

브라질 JBS가 미국 타이슨푸드를 제치고 세계 1위 육류업체로 부상했다.

그동안 세계 최대 쇠고기 업체였던 브라질 JBS는 지난 9월 17일 미국과 브라질 기업을 잇달아 인수하며 쇠고기와 돼지고기, 닭고기를 합쳐 명실상부한 육류업체 최대 기업으로 떠올랐다.

블룸버그와 브라질 현지 일간 폴랴 데 상파울루에 따르면 JBS는 브라질 육류업체인 베르틴을 52억헤알(약 3조5000억원)에 합병했다.

또 미국 필그림스프라이드 지분 64%를 50억헤알(약 3조3500억원)에 인수했다.

이번 인수·합병(M&A)으로 사명은 JBS SA로 바뀌었다. 내년 매출도 300억달러로

태국

거울로 구운 닭고기 화제

태국의 한 닭 요리집에서 거울로 닭고기를 구워 화제다.

재료 손질하는 것까지는 일반 식당과 비슷한데 갑자기 거대한 거울 벽이 세워지고, 손



치솟을 것이라고 블룸버그는 추정했다. JBS는 1993년 이후 30여 차례 M&A를 통해 세계 쇠고기 가공시장에서 10%를 차지하고 있다.

이 밖에도 네덜란드 비온과 미국 스미스필드·호멜푸드, 브라질 브라질푸드, 일본 닛폰미트, 덴마크 대니시크라운 등이 대표적인 육류업체로 꼽힌다.

M&A 소식에 JBS 주가는 이날 상파울루 증시에서 8.8% 급등해 14개월 만에 최고치를 기록했다.

JBS는 브라질 기업 가운데 국영 에너지 회사인 페트로브라스와 세계적인 광산개발업체 발레에 이어 순수입 규모 3위 업체가 됐다.

- 매일경제

EU 식품 및 사료용 콩·옥수수 부족 사태 발생 가능성 제시


EU집행위원회는 남미에서의 콩·옥수수 등 작물의 흉작으로 인해 EU가 식품 및 사료용 콩·옥수수 부족 사태를 맞게 될 것이라고 경고했다.

덴마크 농식품부 장관은 EU장관 협의에서 EU집행위원회는 EU가 승인하지 않은 유전자 변형 유기체(GMOs: genetically modified organisms)에 대해서는 100% 수입 금지시키는 소위 '제로 토로런스(Zero

Tolerance) 정책'에 따른 부작용을 긴급 해결해야 하고, EU 집행위원회와 EU장관 협의도 새로운 유전자 변형 유기체(GMOs: genetically modified organisms)를 조기 승인이라는 시스템을 갖추어야 한다고 밝혔다.

EU가 유전자 변형 유기체(GMOs: genetically modified organisms) '제로 토로런스(Zero Tolerance) 정책'을 너무나 엄격하게 적용, EU가 승인하지 않은 유전자 변형 유기 물질을 아주 극미량 함유한 식품 생산용 비 유전자 변형 작물 수입 컨테이너들마저 수출지 선적항으로 되돌려 보내져, EU 식품산업에 문제를 발생시키는 사태가 최근에 발생하고 있다. 해당 컨테이너에는 인체에 전혀 유해하지 않은 EU 비승인 유전자 변형 물질이 0.1%도 안 되게 발견되었다.

또한 대부분의 경우, 이러한 유전변형 물질들은 돌려보내진 비유전자변형 작물로부터 나온 것이 아니라 이 컨테이너에 전에 실렸던 화물로부터 옮겨진 것이다.

덴마크 농식품부 장관은 EU의 유전자 변형 유기체 '제로 토로런스(Zero Tolerance) 정책'의 엄격한 적용은 식품 생산 및 공급 등 식품 생산업계에서 소비자에 이르기까지 EU의 전체 식품공급 체인에 중대한 위협을 제기하고 있어 EU차원의 조속한 정책 조정조치가 필요하다고 강조한 것이다. 

- greenbio.checkbiotech