



지구촌 양계뉴스

미국

적색육 이외 육류 단백질 심질환위험 낮춰

적색육(red meat) 이외의 육류를 통해 단백질을 섭취하는 미국 여성은 심질환 발병 위험이 크게 낮다고 하버드대학 보건대학원 영양학과 애덤 번스타인(Adam M. Bernstein) 박사가 Circulation에 발표했다.

이번 연구에서는 여성간호사보건연구(NHS)에 참가한 여성(30~55세, 과반수는 백인) 8만 4,136명의 병력과 식사를 포함한 생활습관을 1980~2006년에 걸쳐 정기 추적 관찰했다.

식사 데이터에 관해서는 처음 61개 품목에서 나중에 116개 품목의 식품 섭취빈도수를 질문표로 수집했다.

피험자는 조사 당시 전년도의 평균 섭취빈도를 품목마다 '전혀 먹지 않는다'에서 '하루 6번 이상 먹는다'의 9단계로 응답했다.

주요 엔드포인트는 1980년부터 2006년 6월 1일까지 발생한 비치명적 심근경색과 치명적 관상동맥질환(CHD)으로 했다. 추적기간 중에 기록된 비치명적 심근경색은 2,210건, CHD사망은 952건이었다.

이번 연구는 ① 26년간의 장기 추적이고 ②

증례수가 많고, 식사 관련 질문표로 여러번 조사한 덕분에 식사 평가에 관한 정확도가 높으며 ③ 적색육 대신 먹은 고단백질 식품과 그 섭취 패턴에 관한 조사를 중시하고 있다는 점에서 다른 관련 연구와는 구별된다.

분석 결과, 적색육과 가공육, 지방섭취량을 많이 먹으면 심질환 위험이 높아지는 것으로 나타났다. 적색육을 하루 2번 먹는 여성에서는 0.5번만 먹는 여성에 비해 CHD 위험이 30% 높아졌다.

대표연구자인 번스타인 박사는 "이번 지견은 적색육을 다른 단백질원으로 대체하거나 적색육 섭취량을 최소화시키면 건강에 도움이 된다"고 설명했다.

이번 데이터는 닭고기, 생선, 너트류 및 저지방 유제품의 섭취횟수를 늘려 CHD 위험이 유의하게 낮아진다는 사실을 보여준다.

번스타인 박사에 의하면 적색육 이외의 단백질을 섭취하는 여성에서는 적색육을 같은 양 섭취하는 여성에 비해 CHD 위험이 크게 낮았다. 구체적으로는 적색육을 하루에 한번 먹는 여성에 비해 하루에 한번 너트류, 생선, 닭고기, 저지방유제품을 먹는 여성에서는 CHD 위험이 각각 30%, 24%, 19%, 13% 낮아졌다.

번스타인 박사는 "적색육 이외에도 양질의

단백질은 존재한다”며 “햄버거에는 적색정육이, 핫도그나 블로냐소시지 등에는 적색가공육이 들어있지만 이들 식품은 반드시 먹을 필요는 없다”고 지적했다.

또 “여성을 대상으로 했지만 이번 지견은 남성에도 해당된다”며 “심질환 위험을 걱정하고 줄이려는 사람은 적색육 보다는 생선과 닭고기, 저지방유제품, 너트 등의 다른 단백원을 섭취해야 한다”고 강조했다.

- 국민일보 쿠키뉴스

일본

시마네현서 조류인플루엔자 발생

일본 시마네(島根)현에서 고병원성 조류인플루엔자로 의심되는 감염이 발생했다고 현지언론이 지난 11월 30일 보도했다.

아사히신문에 따르면 시마네현은 지난 11월 29일 현내 야스기(安來)시의 한 양계장에서 폐사한 닭을 검사한 결과 고병원성 조류인플루엔자로 의심된다고 발표했다.

농림수산성은 고병원성 바이러스 감염으로 판단, 닭이 폐사한 양계장에서 사육 중인 2만 3천 마리를 모두 살처분하고 반경 10km 이내에서 닭의 이동을 제한하기로 했다. 농림수산성은 추가 감염을 막기 위해 대책본부를 설치했다.

- 도쿄=연합뉴스

내년부터 축산물에도 인증제도 실시

일본 농림수산성은 내년도부터 새롭게 에코피드(식품순환 자원이용 사료)를 이용한 축산물 인증 제도를 시작할 방침으로 축산물을 인증하여 농가와 가공업자가 상품에 마크를 붙여서 판매를 할 예정이다.

이는 상품에 부가가치를 높여 소비 확대를 촉진함으로써 에코피드의 인지도 향상과 이용 촉진을 목표로 하고 있다. 에코피드의 급여량 등 구체적인 인증 기준은 올해 안에 정해진다.

에코피드는 식품의 잔반 등을 이용하여 제조한 사료이다. 2009년도에 25%에 머문 사료 자급률 향상에 이용 확대가 기대되고 있다.

농림수산성이 실시하는 에코피드의 인증제도는 이번이 제2탄이다. 제1탄은 에코피드 자체를 인증하는 것으로 일정 비율의 잔반을 사용하여 영양성분을 파악하는 일 등이 조건이었다. 신청자는 사료의 제조업자로 인증을 받을 경우 상품에 ‘에코피드’를 붙여 봉투에 인증마크를 사용할 수 있다. 이 제도는 작년 3월부터 시작하여 지금까지 39개 제품이 인증을 받았다.

제2탄은 제1탄 제도에서 인증 받은 에코피드로 생산한 축산물을 ‘에코피드 이용 축산물’로 인정할 예정이다. 신청은 농가와 가공업자가 할 수 있다. 인증을 받으면 친환경 상품으로서 어필 할 수가 있다.

이번에 제2탄을 시작함으로써 수요의 증가를 내다볼 수 있으며 제1탄의 인증 증가도 기대할 수 있을 것으로 보인다.

- 일본농업신문

중국

랴오닝에 아시아 최대 육류가공기지 건립

중국 랴오닝(遼寧)성 후루다오(葫蘆島)에 아시아 최대 규모의 육류 가공기지가 들어선다고 요녕일보(遼寧日報)가 지난 11월 18일 보도했다.

최근 착공식을 하고 본격적인 공사에 착수한 이 가공기지는 중국 최대 육가공업체인 저장(浙江)성의 위룬(雨潤)식품산업그룹이 16억 위안을 들여 건립하는 것으로 내년 말 완공 예정이다.

이 가공기지는 연간 10만 마리의 육우와 3천만 마리의 닭, 200만 마리의 돼지를 동시에 도축, 가공하는 것은 물론 1만톤의 육류 가공식품과 20만톤의 사료도 생산할 수 있는 아시아 최대 규모의 육가공시설이라고 신문은 전했다. 이 시설이 완공되면 연간 생산액이 50억 위안에 이르고 관련 산업 생산액도 25억 위안에 달해 막대한 경제적 파급 효과를 기대할 수 있다고 신문은 전망했다.

최근 랴오둥(遼東)반도 최남단인 뤼순(旅順)에 연간 200만톤의 농산물이 거래되는 대

규모 농산물 물류센터가 완공된 데 이어 랴오둥의 서쪽 항구도시인 후루다오에 위룬그룹의 육류가공기지가 들어서는데 이 일대가 농축산물 가공 전진기지로 떠오르고 있다.

후루다오와 뤼순 등 랴오둥 반도의 해변 도시들은 중국 정부가 동북의 노후 공업기지를 첨단산업단지로 육성하려는 동북 진흥책에 따라 지난해부터 본격 추진 중인 랴오닝연해 경제벨트 개발의 거점 도시들이다.


- 선양=연합뉴스

베트남

고병원성 조류인플루엔자 발생

베트남 보건국에 따르면 지난 11월 29일 Nghe An Province 북쪽 Dien Chau 지방에서 가금 약 600수가 고병원성 조류인플루엔자 바이러스에 감염되어 소각을 실시했으며 해당 농장에 대해서는 소독 및 격리 조치를 취했다고 밝혔다.

한편 Ha Tinh Province Cam Xuyen District에서도 고병원성 조류인플루엔자가 발생했다.

최근 닭고기에 대한 수요가 증가하면서 농장주들이 농장의 규모를 확장했고 추운 날씨와 맞물려 질병의 확산을 초래했다고 보건국 관료가 발표했다. 

- 프롬메드