

닭고기의 맛

닭의 유래는 원래 '들닭'이었으나 BC 1700년경에 인도에서 처음 기르기 시작했는데 그때는 닭 자태로 인해 신성한 동물로 취급하다가 차츰 세월이 흐르면서 고기와 알을 생산하는 동물로 순치되어왔다.

우리나라에서는 닭고기를 식용한 사실이 오래되지만 문헌의 기록으로는 '고려사'에 의하면 충렬왕때 포계(捕鷄)를 금지하였다는 기록과 1325년 충숙왕 12년에 금령을 내려 '닭, 거위, 오리를 길러서 빈제용(貧祭用)에 준비하거나, 소, 말을 재살(宰殺)하는 자는 과죄(科罪)한다'는 기록이 있는 것으로 보아 그전부터 닭고기를 식용으로 사용한 것으로 추측된다.

전통적인 닭고기 요리는 일반적으로 삼계탕과 영계백숙, 육개장 등을 추천할 수 있다. 탕 위주의 문화에서는 닭고기 자체의 맛을 직접 접하기가 쉽지는 않지만 서양과 같이 스테이크나 샐러드, 튀김 등으로 요리될 경우는 닭고기의 고유의 맛을 직접 느낄 수가 있다.

닭고기의 맛은 어느 특정한 요소에서 결정되기보다는 물리·화학적 요인이 종합적으로 작용한다고 볼 수 있다.

육질인 측면에서 살펴보면 육질의 단단한 정도를 나타내는 전단력은 쇠고기의 등심의 경우 3.0~5.5kg을 나타내고 돼지고기 등심은 3.5~4.8kg을 나타낸 반면에 닭고기 가슴살은 1.6~2.5kg 정도를 나타내어 닭고기의 육질이 소·돼지고기에



채 현 석 농업연구관
농촌진흥청 국립축산과학원



비해 2배 정도 부드러운 것을 알 수 있다.

그리고 닭고기에서도 사육일령에 따라 전 단력이 달라지는데 30일령의 닭고기에서는 1.6kg 정도이나 42일령의 대형육계에서는 2.1kg으로 사육일령이 증가할수록 육질이 더 단단하면서 쫄깃거리는 느낌이 증가하는 것으로 평가되었다.

수분을 보유할 수 있는 능력을 나타내는

도, 근절길이, 사후강직 정도, 온도, 세포벽의 수분투과성 등을 들 수 있다. 쇠고기의 등심의 보수력은 55~60%를 나타내고 돼지고기 등심은 51~59%를 나타낸 반면에 닭고기 가슴살은 67~69% 정도를 나타내어 닭고기의 보수성이 소·돼지고기에 비하여 9~16% 정도 높게 나타나 고기의 맛을 높여주고 있다.



닭고기의 맛은 어느 특정한 요소에서 결정되기보다는 물리화학적 요인이 종합적으로 작용한다고 볼 수 있다.

육질인 측면에서 살펴보면 육질의 단단한 정도를 나타내는 전단력은 쇠고기의 등심의 경우 3.0~5.5kg을 나타내고 돼지고기 등심은 3.5~4.8kg를 나타낸 반면에 닭고기 가슴살은 1.6~2.5kg 정도를 나타내어 닭고기의 육질이 소·돼지고기에 비해 2배 정도 부드러운 것을 알 수 있다.



보수성도 고기의 맛과 관련된 물리적인 특징의 하나로 닭고기의 육색, 연도, 다즙성 등 다른 육질 결정 요인에도 크게 영향을 미치는 요인이다.

보수력에 영향을 미치는 요인은 다양하지만 본질적인 요인으로 품종, 성, 나이, 사양, 근육의 형태 및 종류, 지방의 축적, 도축 직후의 처리 등이 있고 닭고기 자체의 요인으로 닭고기의 pH, 육단백질의 상태, 이온강

화학적 특징으로는 아미노산 함량을 들 수 있다. 아미노산에서 특히 맛과 관련 있다는 글루탐산은 쇠고기의 등심의 경우 3.3% 정도를 나타내었고 돼지고기 등심은 3.2%를 나타낸 반면에 닭고기 가슴살은 3.7% 정도를 나타내어 닭고기에서 0.4~0.5% 더 많은 것을 나타냈다.

요리시 물에 녹아나는 수용성 아미노산의 성격을 나타내는 유리아미노산의 함량은 육

다. 닭고기 맛의 차이가 없었으나 닭고기 맛의 가슴육과 다리육을 비교했을 때 가슴살이 370mg%를 나타냈으나 다리살은 470mg%으로 가슴살보다는 다리살에서 유리아미노산 함량이 더 많은 것으로 나타나 가슴살보다 다리살이 더 맛이 있는 것으로 여겨진다.

무기물에서는 인(P)이 많이 함유됐을 때 약간의 쓴맛이 난다고 했는데 닭을 30일령 정도 작게 키울 때 보다는 42일령 정도 대형육계로 사육했을 때 닭고기의 인(P)함량이 줄어들어 쓴맛이 감소하는 것으로 나타났다.

닭고기 맛과 관련된 핵산물질 중의 이노신(inosine) 함량에서는 30일령 닭고기 가슴살에서 121mg/100g 정도를 나타냈으나 42일 대형닭고기는 131mg/100g를 나타내어 육계를 더 크게 키울수록 닭고기의 맛이 더 증진되는 것으로 나타났다.

닭고기의 지방산 중에서 필수지방산(리놀레닉산, 리놀레익산, 아라키돈닉산)의 함량 변화에서 소형닭고기 가슴살이 23.06%, 대형닭고기는 29.31%로 닭의 사육일령이 증가할수록 필수지방산 함량이 증가하는 것으로 나타났으며, 특히 뇌의 구성 성분으로 알려진 EPA, DHA의 성분도 큰 닭고기에서 1.5~1.9배 이상 증가하는 것으로 나타나 육계를 29~32일령으로 출하하는 소형계로 키우는 것보다 41~43일령 대형계로 키우는 것이 맛 뿐 아니라 영양적인 측면에서도 더

훌륭한 것으로 나타났다.

닭고기는 각 부위별로 맛이 달라 최근의 다이어트 식품으로 각광을 받고 있는 가슴살 및 안심은 지방 함량이 0.3~1.0%로 다른 부위에 비하여 매우 적고 맛이 담백하여 샐러드나 장조림, 스테이크 등 어느 요리와도 잘 어울릴 뿐 아니라 근육 섬유로만 구성되어있어서 백색육의 특징을 지니고 있다.

다리살은 운동을 많이 하는 부위로 윗다리인 넓적다리와 아랫부위인 북채로 구성되어 있다. 근육은 탄력이 있고 육질이 단단한 특징이 있다. 근육의 색깔이 진한 것도 특징이며 지방과 단백질의 비율이 3.0~3.8%, 20~23%로 되어 단백질과 지방의 비율이 적절히 배합되어 있어 쫄깃거리며 감칠맛이 난다.

그래도 우리나라에서는 아직도 닭고기의 가슴살보다는 다리살을 선호하는 것도 이러한 이유 때문인 것으로 사료된다.

날개살은 윗날개인 봉과 아랫날개인 윙으로 구분되어있는데 콜라겐 함량이 다른 부위에 비해 높아 피부 건강에 매우 좋은 부위이며 양이 많이 나오지는 않지만 맛이 좋아 조림 및 튀김으로 널리 이용되고 있다.

닭고기의 맛은 어느 특정 성분에 의해 결정되기보다는 물리화화적인 특성이 잘 어우러져서 닭고기의 고유의 맛을 내는 것 같다.