

맛있고 영양만점인 '닭고기'. 어떤

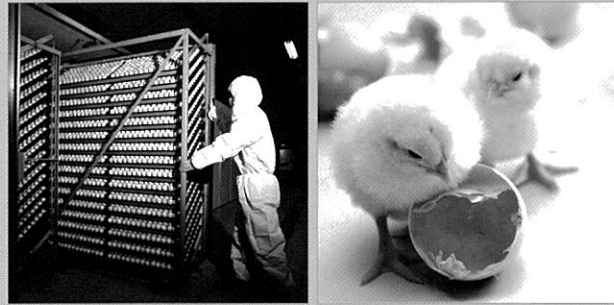
3저 1고(저지방, 저칼로리, 저콜레스테롤, 고단백)의 영양만점 닭고기.
맛있게 먹기는 하는데 어떤 과정을 거쳐 우리 식탁에까지 올라오는지
모르시는 분들 많으시죠?

종계(씨닭, Parent Stock)



위생적인 닭고기 생산과정의 첫 단계인 종계(種鷄)

부화(Incubation)



튼튼하고, 건강한 병아리는 고품질 닭고기의 출발점

식탁(Table)



집에서, 닭요리 전문점에서 맛있는 닭요리로 탄생

유통(Distribution)



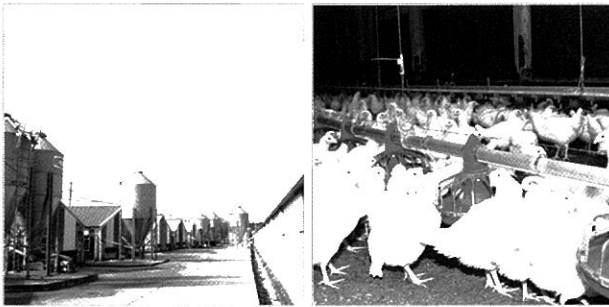
콜드체인(Cold Chain) 시스템을 통해 포장된 제품을 마트, 백화점, 프랜차이즈 등에 배송

※사진제공 : (주)하림, (주)마니커, (주)올품

과정을 거쳐 우리 식탁에 오를까요?

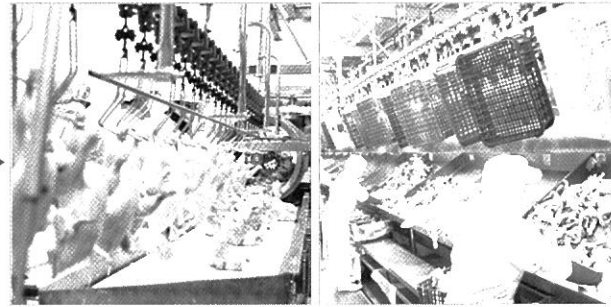
닭고기 생산과정은 크게 '종계(씨닭) → 부화(병아리) → 사육 → 도계 → 가공
→ 육가공 → 유통 → 식탁' 순으로 나눌 수 있습니다.
그럼, 지금부터 위생적인 국내산 닭고기 생산과정을 살펴볼까요?

사육(Breeding)



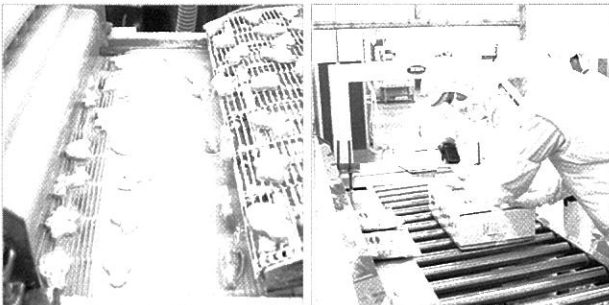
닭고기의 맛과 신선도를 좌우하는 사육 과정

도계(Slaughtering)



생닭이 HACCP(위해요소중점관리기준)에 의해 처리

육가공(Meat Processing)



1차 가공된 닭고기를 후라이드, 너깃, 훈제 등 다양한 육가공품으로 생산

가공(Processing)



통닭을 가슴살, 안심, 다리살, 날개 등 부분육으로 작업