

부분육 시장을 겨냥한 대형 닭 키우기

- 과제명: 부분육 생산용 대형육계 생산기술 개발
- 담 담: 가금과 채현석 041-580-6706

10년간 연구하여 사양기술 정립

닭고기를 한 마리 통으로 먹는 식습관이 변하고 있다. 특히 닭가슴살이 다이어트에 좋다는 말이 번지면서 부분육 소비가 급증하고 있다.

보통 국내 고기닭은 32~35일 동안 키워 1kg 전후의 크기로 시장에 낸다. 이 크기이면 부분육 생산이 어렵고 닭고기의 맛도 모자란다. 우리 원에서는 42~49일 동안 키워 2.5~2.8kg 정도 나가는 **대형 고기닭**을 출하하는 시스템을 구축했다. 이 정도 크기면 살코기 양이 크게 증가하여 부분육 생산이 가능할 뿐만 아니라 글루탐산, 이노신산 등이 많아져 감칠맛이 더 있고 식감도 좋게 해진다.

우리 원이 10년간의 연구를 거쳐 정립한 대형 고기닭 생산기술의 핵심은 암수를 나누어 '이단 출하'를 하는 것이다. 암컷은 1.5kg에 내고 수컷만 더 키우는 방식으로, 부분육 생산자들에게 큰 도움이 될 기술이다.



42~49일 동안 키워 2.5~2.8kg 정도 나가는 대형 고기닭을 출하해 부분육 수요에 부응한다.