

'우리맛닭'은

판별이 가능하고 품질이 균일합니다



▶ 판별 : 종자 근원이 확실하고 DNA 판별이 가능합니다

☞ 시중에는 유사토종닭이 많습니다. '우리맛닭'은 종자가 확실하고 깃털, 피부색, 정강이색 등 외모가 확연히 다릅니다. DNA 판별도 가능합니다

▶ 맛 : 닭고기 맛이 가장 좋은 시기에 상품화 됩니다

☞ '우리맛닭'은 생후 50일부터 120일 사이 삼계탕용, 백숙용, 훈제용 등 용도별로 출하됩니다. 닭고기가 이 때가 가장 맛있는 시기입니다

▶ 균일성 : 체계적인 생산과정으로 제품의 품질이 균일합니다

☞ 유사 토종닭은 상품화 시기가 6개월 이전부터 3년 이상까지 다양하기 때문에 맛, 크기, 질감 정도가 일정치 않습니다. '우리맛닭'은 언제 어디서나 품질이 똑같습니다

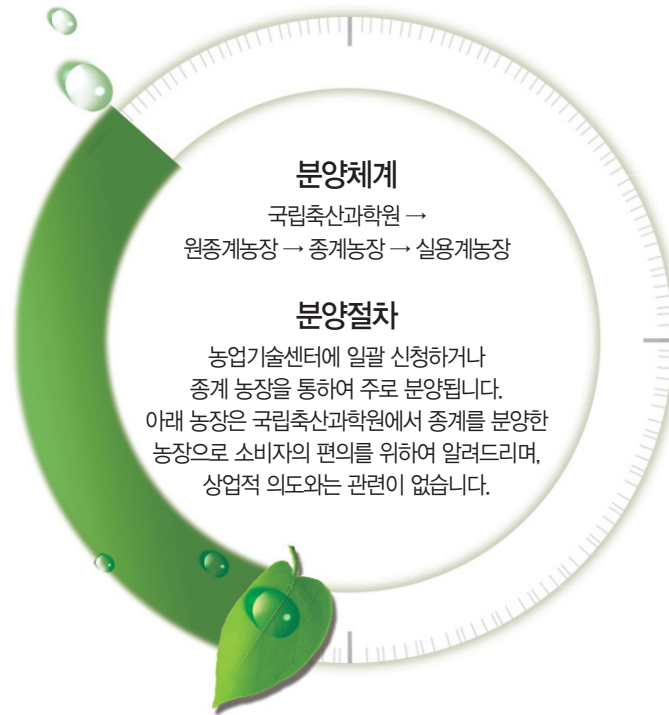


'우리맛닭' 이용 삼계탕 레시피 책자



'우리맛닭' 을 이용한 상품들

'우리맛닭' 분양체계 및 절차



'우리맛닭' 종계 사육 농장

지역	농장명	연락처
경기 파주	소래농장	031-964-2147
경기 용인	세례농장	031-321-5603
충남 청양	해선농장	041-942-4448
충남 천안	꼬꼬농장	041-581-2462
전북 부안	우슬재농장	063-582-9436
전남 화순	화순우리맛닭	061-379-5431
경북 구미	하복농장	054-481-6973
경남 창원	엘림농장	055-532-9969



'우리맛닭'

우리종자 · 우리문화



농촌진흥청 국립축산과학원 문의 : 국립축산과학원 가금과 ☎ 041 580-6713, 6721



농촌진흥청 국립축산과학원

'우리맛닭'의 종자 개발과정은 이렇습니다



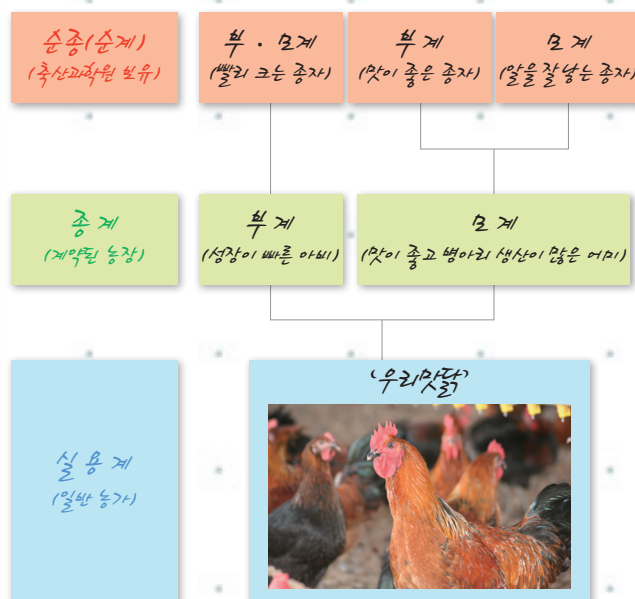
- ▶ 일제강점기 · 한국전쟁 · 산업화 과정에서 대부분의 닭 종자가 훼손
- ▶ 80년대 이후 토종닭 맛을 찾는 소비자가 생기자 가짜 토종닭 등장
- ▶ 국내 23명의 전문가들이 '재래닭고품질육용화사업' 수행('92~'97)
 - ☞ 대학교수 14명, 농촌진흥청 연구관 8명, 대한양계협회 1명이 공동 참여
- ▶ 연구 종료 후 최종 계통 조성된 종자 3,277수를 농촌진흥청에 기부
- ▶ 국립축산과학원 연구진이 15년간에 걸쳐 12개 계통으로 순종복원
- ▶ 순종 3~4종을 교배하여 최고의 맛을 내도록 만든 것이 '우리맛닭'



품종복원한 한국 토종닭 순종

'우리맛닭'은 종자개량과 관리를 국가에서 합니다

- ▶ 현재 일반닭(육계 · 산란계)은 순종(순계)이 없어 종계를 만들지 못하기 때문에 매년 종자를 수입하여 생산합니다
- ▶ 토종 '우리맛닭'의 어미 · 아버지를 종계라 하는데, 이것은 국가에서 보유한 순계로 만듭니다
- ▶ 순계는 국가기관이 관리하면서 계속 개량을 합니다. 더욱 좋은 '우리맛닭' 종계를 만들기 위해서입니다
- ▶ 종계는 국가기관과 농장(종계장)간 계약에 따라 공급하며, 매년 새 종자를 공급합니다. 실용계는 '우리맛닭' 종계장에서 분양합니다
- ▶ 전국에 분포된 종계장에서 누구든지 '우리맛닭'을 구입할 수 있습니다



'우리맛닭' 종자 관리 및 보급체계

'우리맛닭'은 맛과 육질이 일반닭고기보다 좋습니다



- ▶ 감칠 맛을 내는 핵산물질 이노신(Inosine)이 함량이 2배 정도 높다
 - ☞ 닭고기 100g 당 이노신 함량 : 일반닭고기 31.4mg → '우리맛닭' 60.1
- ▶ 풍미성분 글루타민산(glutamic acid) 성분이 35% 높다
 - ☞ 닭고기 100g 당 글루타민산 함량 : 일반닭고기 1.7mg → '우리맛닭' 2.3
- ▶ 필수아미노산인 메치오닌 · 시스틴 성분이 37% 높다
 - ☞ 닭고기 100g 당 메치오닌 · 시스틴 함량 : 일반닭고기 0.48mg → '우리맛닭' 0.66
- ▶ 피부노화방지 효능이 큰 콜라겐 성분이 9.8% 높다
 - ☞ 닭고기 100g 당 콜라겐 함량 : 일반닭고기 0.51mg → '우리맛닭' 0.56
- ▶ 소비자 대상 맛 평가 결과 향기, 질감 등에서도 전반적으로 우수

일반닭과 '우리맛닭' 조리육의 관능적 특성 평가 점수

구분	향기	맛	질감	관능종합
일반닭	5.13	4.83	5.33	4.76
'우리맛닭'	5.86	6.13	5.56	6.00

* Korean J. Food Sci. Ani. Resour. Vol. 31, No. 5 (2011)



〈일반닭(좌), 우리맛닭(우)의 근섬유〉