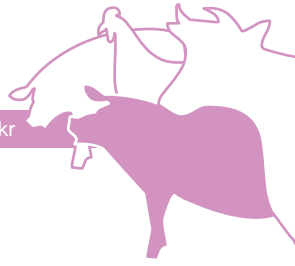




09 삼계탕 전용 우리맛닭 개발

종자의 유래가 분명하고 향미가 탁월해 소비자에게 인기가 높은 농촌진흥청 토종 **우리맛닭1호**에 이어 육질이 부드럽고 성장이 빨라 토종 삼계탕용으로 이용할 수 있는 **우리맛닭2호**를 개발하였다.



성과 성장 빠름 토종 삼계탕용으로 적합

우리맛닭2호는 품종복원된 육질이 우수한 종자와 성장이 빠른 산육형 종자의 교배를 통해 생산되는 것으로 육질이 부드럽고 초기 성장이 빨라 5주령 사육하여 토종 삼계탕용으로 이용할 수 있으며, 사육기간을 10주령 정도로 늘리면 닭볶음탕, 닭갈비 및 훈제용으로 이용될 수 있는 장점이 있다.

○ 삼계용 : 생체중 약 750~800g, 도체중 약 450~500g

○ 닭 볶음탕, 닭갈비 및 훈제용 : 생체중 약 2.1~2.4kg, 도체중 약 1.5~1.6kg 정도



활용 한식 세계화와 수출용으로 기대

우리맛닭1호 종자는 2011년 전국 6개도, 11개 전문 종계장에 기술이전 실시계약을 통해 종계 4만 3천수(실용계 450~500만수 생산분)를 보급하였으며, 새로 개발된 **우리맛닭2호**는 3개 종계장에 각 1천수씩 3천수를 시험 보급하였으며, 소비자 반응이 좋아 2012년 보급을 확대할 예정이다. 또한 외국인이 좋아하는 삼계탕 레시피 수록 책자인 “우리맛닭을 이용한 삼계탕의 세계화”를 활용하여 한식 세계화와 삼계탕 수출 확대에 크게 기여할 것으로 기대된다.



맛닭2호 종계 암탉



맛닭2호 실용계



삼계탕 레시피

