



가축생산성 향상(16)-가금 생산성 향상 및 수출기반기술 개발(57)

‘우리맛닭’ 닭고기의 생리활성물질 함량 제시

Bioactive substances of the raw and cooked meat of Woorimatdag(Korean native chicken)

담당자 : 국립추간과학원 가금과 허강녕, 041-580-6713, knheo0616@korea.kr

□ 요약

국내 가금종자는 토종닭을 제외하고는 종계를 전량 수입에 의존하고 있는 실정이다. 고유의 토종닭 종자 복원하고 이 모본을 활용하여 신품종 ‘우리맛닭’ 을 개발하였다. ‘우리맛닭’ 은 육계 비해 생산성은 떨어지나, 맛과 향미 등 육질이 우수하여 고품질 전략으로 시장을 형성하고자 하며, 이를 뒷받침하는 맛에 대한 객관적인 자료를 제공하고자 한다.

□ 연구성과의 핵심은?

‘우리맛닭’ 닭고기는 육계에 비해 생리활성물질 다량 함유

쫄깃한 육질과 고유의 육감, 육향으로 소비자의 인기가 높은 ‘우리맛닭’ 닭고기는 이러한 특성이 있습니다.

○ ‘우리맛닭’ 닭고기의 생리활성물질 함량

- 우리맛닭 닭고기가 육계 대비 생리활성물질 다량 함유

⇒ 가슴육 : 육계 대비 카르노신, 안세린 최대 43% 다량 함유

⇒ 다리육 : 육계 대비 안세린 최대 50%, 카르니틴 최대 250% 다량 함유

□ 이렇게 활용됩니다

기능성 생리활성물질 다량 함유, 우수한 닭고기 소비 촉진

○ ‘우리맛닭’의 육계 대비 기능성 생리활성물질 다량 함유 제시로
고품질 전략을 위한 기초 자료 제공

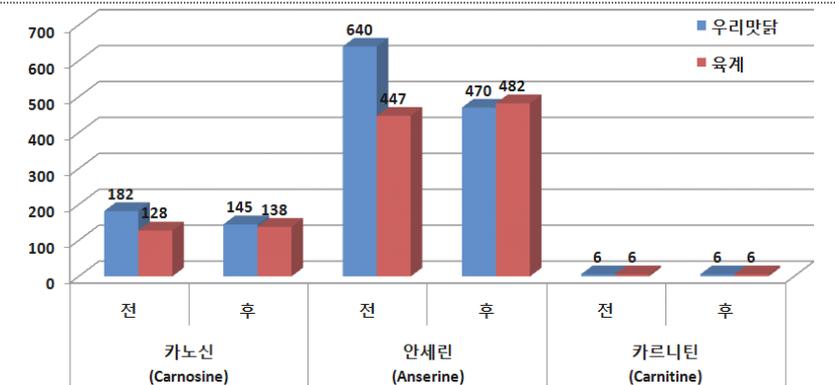
○ 친환경, 고품질 토종닭으로 새로운 틈새시장 확충과 국민에게 다양한
먹거리, 볼거리 제공



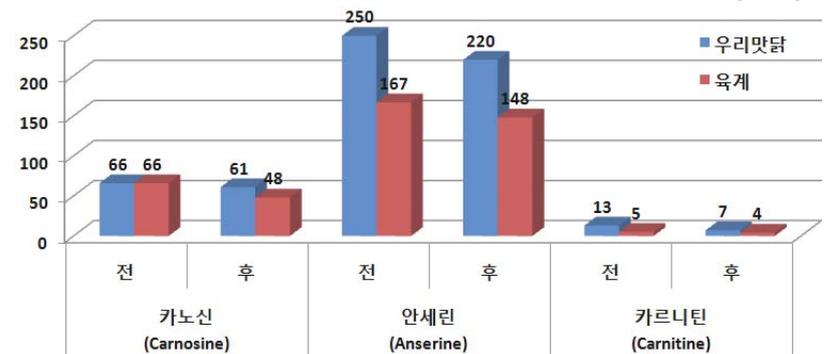
<우리맛닭 실용계>



<우리맛닭 이용 생산제품>



<우리맛닭 및 육계 가슴육의 조리 전·후 생리활성물질 함량(mg/100g)>



<우리맛닭 및 육계 다리육의 조리 전·후 생리활성물질 함량(mg/100g)>

용어설명

카르노신(carnosine), 안세린(anserine) : 성인병(당뇨) 예방효과

카르니틴(carnitine) : 지방대사 촉진효과(체지방 억제)