




육계자조금

인사말 이준동 육계자조금관리위원장 / 자조금소식 전국 육계인
순회 토론회 실시 / 닭이야기 추운 겨울이야말로 닭고기의 계절

본 정보는 육계자조금으로 제작되어
전국의 모든 육계농가들에게 발송해 드리고 있습니다. 

2009

11

자조금사업 적극 참여로 양계산업에 희망의 날개를 답시다!



이준동

발행인겸 육계자조금관리위원장

전국 양계인 및 관련업계 종사자 여러분 정말 반갑습니다.

육계산업의 발전과 육계인의 지위 향상을 위해 현장에서 노력해 오신 여러분들의 노고에 깊은 감사를 드립니다.

벌써 산간지방에는 눈이 내렸고, 입동을 지나 눈이 내린다는 소설로 접어들고 있습니다. 환절기에 감기 조심하시기 바랍니다. 특히 날이 쌀쌀해지면서 신종인플루엔자의 확산과 야생철새들의 도래로 또다시 양계인들의 간담을 서늘케 하고 있습니다. 국내에서 세 차례 발생되었던 AI는 양계산물인 닭고기와 계란의 소비를 급감시키면서 전체 양계관련 업계에 피해액만 4천9억원이라는 천문학적인 재산 피해를 입었습니다. 이로 인하여 육계농가 중에는 경영을 포기하는 사례가 속출하는 등 안타까운 일들도 많았습니다.

또한 수입개방화로 인한 무한경쟁의 시대에 육계산업이 살아남아 지속적인 발전을 하기 위해서는 양적인 생산문제 외에 생산비 절감, 가공, 유통, 안전성 등 소비자가 원하는 안전하고 위생적인 닭고기 생산을 위해 다양한 문제들을 인식하고 해결하기 위한 노력들이 강구되어야 할 것입니다.

이제 현 상황에 대한 이해를 토대로 정부, 기업, 농가 여러분들의 집결되고 단합된 힘이야 말로 당면 현안을 풀어가는 원동력임을 직시하고 양계산업의 큰 발전을 얻기 위해서 적극적인 육계자조금사업 조성에 참여하여 양계산업에 희망의 날개를 달아 힘차게 날아올라야 할 것입니다.

육계의무자조금 사업은 지난 6월부터 본격적인 자조금 거출을 시작하여 지금 현재까지 원만하게 진행되고 있으나, 우여곡절이 많았던 것도 사실입니다. 그렇기 때문에 우리 양계인에게는 어느 타 축종 자조금 사업보다도 귀중하고 소중한 사업이며, 국내산 양계산물의 수요저변 확대로 산업의 발전을 위해서는 꼭 시행되어야 할 사업입니다.

육계자조금은 우리 육계농가의 권익보호를 위한 사업에 우선적으로 쓰여질 것입니다. 특히 농가 경쟁력 강화를 위한 교육사업 등 양계산업과 양계인이 나아가야 할 방향을 설정하는 것은 자조금사업이 해야 할 중요한 몫입니다.

따라서 공동의 이익을 위한 육계의무자조금 제도의 사업성과를 이루어내기 위하여 우리와 너가 아닌 내가 먼저 농가의 기금조성에 참여하여야 할 것입니다. 본 소식지는 양계농가에 자조금사업을 소개하고 양계관련 정보의 제공 등을 위하여 편집·제작하여 발행되어지는 간행물입니다. 정부지원 및 농가 여러분의 참여에 발행인으로서 감사와 격려의 박수를 보냅니다.

육계자조금, 육계산업의 기반을 다지는 중추적인 역할 기대



허 태 웅

농림수산식품부 축산경영과장

안녕하십니까?

먼저 육계자조금 소식지 창간을 축하드립니다.

육계 산업은 2000년 8천 200억원에 불과하던 생산액이 2008년에는 1조 4천억원으로 증가하여 74%의 증가세를 보이고 있으며, 농림업 품목 중 5위를 차지하고 있는 등 비중이 높은 산업입니다.

축산자조금 관련법이 2002년 5월 제정된 이후 양돈, 한우, 낙농분야는 의무자조금이 이미 출범되었으나, 육계자조금의 경우에는 금년 상반기 개최된 관리위원회 및 대의원회를 통해 타 축종에 비해 다소 늦은 감이 있지만, 2009년 6월부터 육계의무자조금의 거출이 시작되었습니다. 다만 시행초기 축산업자의 거출금 납부 의지 및 홍보부족 등으로 자조금 거출율이 계획보다 저조한 것이 현실입니다.

자조금의 용도는 해당 품목의 소비홍보, 농가 및 소비자에 대한 교육 및 정보제공, 조사·연구사업 등으로 해당 산업의 발전과 국제 경쟁력을 제고 할 수 있는 좋은 밑거름이 되어질 것입니다.

정부에서도 자조금의 원활한 정착과 시행초기 미 거출 농가의 무임승차 방지를 위해 자조금 거출에 적극 호응하는 농가에 대해서는 정부지원사업 혜택 부여 등을 강구 중에 있으며, 자조금의 투명성 제고를 위해 관련법 등 제도개선을 추진하고 있습니다. 또한 효과적인 사업목적 달성을 위해 정부 지원금은 조사·연구사업, 교육사업 등에 집중 지원할 계획입니다.

현재 육계산업은 시설, 환기, 질병 등 철저한 사양관리 및 기술, 시설개선 등이 요구되며, 도축·가공·유통에 이르기까지 종합 산업으로서 현재 풀어 나아가야 할 숙제들이 산재되어 있습니다. 육계자조금이 이러한 난제들을 모두 해결하기는 어렵겠지만, 한 걸음 한 걸음 충실히 추진한다면 육계산업의 기반을 다지는 중추적인 역할을 할 것입니다. 따라서 육계자조금의 원활한 시행을 위해서는 관계자의 확고한 거출 의지 및 관련 단체간의 이해와 배려로 힘을 모으는 것이 필요합니다. 육계산업 종사자의 합심된 모습이 보일 때 정부에서도 육계산업에 대한 최대한의 지원을 아끼지 않을 것입니다.

아무쪼록 육계의무자조금이 출범되어 첫 소식지가 창간된 것을 진심으로 축하드리며, 육계산업의 발전과 농가 및 관계자 모든 분들의 건강과 행복을 기원합니다. 감사합니다.

효율적인 사업집행으로 모범적인 자조금이 되도록 노력해야



배 효 문

농협중앙회 축산지원부장

‘육계자조금 소식지 창간’을 진심으로 축하드립니다.

양계산업의 오랜 숙원이었던 육계 의무자조금이 지난 6월1일부터 전국의 도계장에서 일제히 거출되고 있습니다.

지난 2005년 관련 법률이 정한 절차에 의거 농협중앙회와 대한양계협회, 한국계육협회는 공동으로 준비위원회를 구성하고 육계자조금 대의원을 선출하였습니다. 많은 어려움과 우여곡절이 있었지만 자조금 거출이 개시되기까지는 육계 농가 여러분의 관심과 열정이 있었기에 가능하였다고 생각합니다. 그리고 오늘 마침내 ‘육계자조금 소식지’ 창간이라는 소중한 결실을 맺게 되어 매우 기쁘게 생각합니다.

자조금사업을 먼저 추진한 다른 축종의 경우 연간 막대한 예산을 투입하여 TV 홍보, 수급조절, 교육사업 등을 활발하게 전개하고 있습니다. 비록 육계자조금이 다른 축종보다 시작은 다소 늦었지만 투명한 관리와 효율적인 사업집행으로 모범적인 자조금이 되도록 모두 노력해야 할 것입니다.

닭고기는 우리 건강을 지켜주는 불포화지방 함량이 많은 우수한 축산물입니다. 고단백질, 저지방 축산물로서 간 기능을 활발하게 해주는 메티오닌과 시스테인이 풍부하며, 특히 성인병 예방에 좋은 리놀레산 등 불포화지방산이 많아 어린아이나 수험생, 노인, 환자분들에게도 매우 좋은 식품입니다.

육계자조금은 이렇게 고급식품인 닭고기가 소비자에게 정당한 평가와 사랑을 받도록 하는데 선도적인 역할을 담당할 것이라 믿습니다.

우리 농협에서도 육계산업의 지속적 발전과 경쟁력 강화를 위하여 더욱 많은 노력을 기울여 육계산업이 농촌의 핵심산업으로 자리매김할 수 있도록 하겠습니다.

다시 한 번 육계자조금 소식지 창간을 축하드리며 앞으로 육계산업의 발전과 번영에 소중하고 뜻깊은 역할을 해주시기를 기대합니다.

전국 육계인 순회 토론회 실시

대한양계협회, 전국 10개 도시에서 개최

(사)대한양계협회(회장 이준동)는 오는 11월 19일 전북 지역을 시작으로 전국 10개 도시에서 전국 육계인 순회 토론회를 개최한다.

전국 육계농가를 대상으로 실시하는 이번 순회 토론회는 육계자조금사업의 일환으로, 정부의 양계(질병 및 방역)정책과 자조금사업의 활성화를 통해 양계산업을 안정시키고 경쟁력을 제고하기 위해 양계농가들을 대상으로 진행된다.

이번 토론회에서는 농림수산식품부 축산경영과 허태웅 과장의 '2010년 정부의 양계관련 정책 및 추진계획' 발표와 농림수산식품부 동물방역과 이상수 과장의 '정부의 양계질병방역 정책 및 추진계획' 발표가 있을 예정이다. 또 대한양계협회 이홍재 육계분과위원장이 '육계자조금 현황과 추진방향'을 설명하고 정찬이 수의사와 임우형 수의사가 외부강사로 나와 '닭 봉입체간염(닭아테노바이러스) 발생 동향 및 대책'에 대한 강연을 진행할 계획이다.

순회 일정은 오는 19일 남원, 진안, 장수, 순창, 임실, 무주 지역의 육계농가를 대상으로 전북 남원 한국콘도에서 토론회를 개최하고 이어 20일 오전에는 군산, 익산, 전주, 김제 완주 지역의 육계농가를 대상으로 익산군산축협 경제사업소에서, 20일 오후에는 부안, 고창, 정읍 육계농가 농가를 대상으로 정읍농업기술센터에서 토론회를 개최한다.

전남지역의 경우 25일 오전에는 나주, 영암, 화순, 해남, 강진, 담양 육계농가를 대상으로는 대한양계협회 광주전남도지회에서, 25일 오후에는 영광, 함평, 부안지역 육계농가들을 대상으로 함평 농업기술원에서 토론회가 열리며, 26일에는 구례 순천, 보성, 고흥, 곡성지역 육계농가들을 대상으로 곡성군순 석곡농협에서 각각 행사를 개최할 예정이다.

경기도 전지역의 육계농가들은 오는 12월 2일 경기도 농업기술원에서 경북, 경남 전지역 육계농가들은 12월 3

일 김천축협 본점에서 각각 토론회가 열린 계획이며, 충북지역은 12월 8일 충북농업기술원에서, 충남지역은 12월 11일 충남농업기술원에서 순회 토론회가 개최될 예정이다.

전국 육계인 순회 토론회 일정

일 자	장 소	해당지역
11. 19(목) 오후	전북 남원 한국콘도	남원, 진안, 장수, 순창, 임실, 무주
11. 20(금) 오전	전북 익산군산축협	군산, 익산, 전주, 김제, 완주
11. 20(금) 오후	전북 정읍농업기술센터	부안, 고창, 정읍
11. 25(수) 오전	전남 양계협회 광주전남도지회	나주, 영암, 화순, 해남, 강진, 담양
11. 25(수) 오후	전남 함평 농업기술원	영광, 함평, 무안
11. 26(목) 오후	전남 곡성군 석곡농협	구례, 순천, 보성, 고흥, 곡성
12. 02(수) 오후	경기 농업기술원(화성)	경기 전지역
12. 03(목) 오후	경북 김천축협 본점	경북, 경남 전지역
12. 08(화) 오후	충북 농업기술원(청원)	충북 전지역
12. 11(금) 오후	충남 농업기술원(예산)	충남 전지역

*상기일정은 사정에 따라 변경될 수 있습니다.

전국 육계인 순회 토론회 행사진행 순서

시간(오전)	시간(오후)	내 용	강사
09:30~10:00	13:30~14:00	•등록 및 접수	
10:00~10:10	14:00~14:10	•개회 및 인사	•이준동 회장 (대한양계협회)
10:10~10:30	14:10~14:30	•2010년 정부의 양계관련 정책 및 추진계획 •정부의 양계질병 방역의 정책 및 추진계획	•허태웅 과장 (농식품부 축산경영과) •이상수 과장 (농식품부 동물방역과)
10:30~11:20	14:30~15:20	•육계자조금사업의 현황 및 추진방향	•이홍재 위원장 (대한양계협회 육계분과)
11:30~12:30	15:30~16:30	•닭 봉입체간염 (닭아테노바이러스) 발생 동향 및 대책	•정찬이 수의사 •임우형 수의사
12:30	16:30	•폐회	

자조금사업은 육계인의 마지막 희망입니다.

본격적으로 육계자조금사업이 ‘축산자조금의 조성 및 운용에 관한 법률’ 제3조에 의거 2009년 6월 1일 도계물량부터 거출되고 있습니다.

육계자조금 사업은 육계인 스스로가 자율적으로 육계산업을 이끌어 나가고자 하는 의지를 실천하는 첫걸음으로서 성공적인 사업추진을 위해 여러분들의 적극적인 협조와 동참을 당부드립니다.

1. 거출 및 수납

- 시작일 : 2009년 6월 1일 도계물량부터
- 대상 및 금액 : 전국 도계장에서 도계된 육계, 삼계, 재래닭, 육용종계

구 분	육계	삼계	토종닭	종계
거출액(원/수당)	5	2.5	7.5	50

※ 육계자조금의 자원 : 농가거출금(50%) + 정부보조(50%)

2. 자금 용도

- 소비홍보, 농가교육 · 정보제공 및 조사연구 등
- ▶ 소비홍보보다는 육계농가의 자질향상 등에 초점을 맞춰 집행할 계획

3. 납입방법

- 수납 대행사 : 도계장 영업자
 - 도계장에서는 농가가 납부한 자조금을 수납하여 자조금관리위원회로 납부
- 계열사의 자조금 납부 동의서와 상관없이 농가가 직접 자조금사무국으로 자조금 납부가능
 - ▶ 육계자조금 거출 계좌번호 : 301-0017-6070-01(농협중앙회)
 - ▶ 예금주 : 육계자조금관리위원회

4. 당부말씀

- 육계농가는 계열사 관계자들에게 자조금 납부 의사를 꼭 밝히시기 바랍니다.
- 도계장 영업자는 임도계업자(위탁도계, 유통상인 등)에게 자조금 납부에 관해 설명하고 임도계업자는 농가의 자조금을 대납하여 추후 대금정산시 자조금을 공제하고 정산합니다.
- 기타 자세한 사항은 육계자조금관리사무국(02-588-7651~4)으로 문의하십시오.

닭 아데노바이러스감염증 주의하세요

검역원, 종계장 및 부화장 위생 및 예방관리 당부

조류 질병 중 다른 바이러스와 혼합 감염될 경우 닭의 폐사율을 급격하게 높이는 닭 아데노바이러스감염증에 대해 철저한 예방관리가 필요할 것으로 보인다.

국립수의과학검역원은 최근 5년간 검역원에 의뢰된 조류질병 중 닭 아데노바이러스 감염증은 매년 10건 미만으로 진단되었으나 금년 8월 현재 10건 이상이 진단되어 이에 대한 철저한 위생관리 및 예방대책이 필요함을 강조하였다.

닭 아데노바이러스는 주로 어린 닭(4~8주령)에서 발생하여 질병의 경과 기간이 비교적 짧지만, 폐사율이 갑자기 증가하고 빈혈과 간염 증상을 유발하는 특징이 있다. 병리소견으로는 붕입체간염 및 심낭수종증이 있다.

닭 아데노바이러스 단독 감염만으로는 폐사율에 거의 영향을 미치지 않지만 면역억제를 유발하는 닭 전염성빈혈바이러스 및 감보로바이러스 등과 혼합 감염되면 폐사율은 급증하게 된다. 또한 닭 아데노바이러스의 전파경로는 종계를 통하여 질병이 전파(수직감염)되며 감염된 개체는 분변으로 다수의 바이러스를 배출하여 계군 내에 질병을 전파(수평감염)하는 역할을 하게 된다.

이 질병은 현재까지 세계적으로 지역특성을 감안한 일부 혈청형에 대한 백신이 개발되어 있지만 감염경로를 고려해볼 때 종계장 및 부화장의 위생 및 예방관리가 무엇보다 중요하다. 종계장 및 부화장의 위생수준을 최고로 강화해야 하는 이유는 종계장의

성계에 감염되면 별다른 임상증상 없이 14주 이상 지속적으로 바이러스가 배출되어 동거 종계에 감염을 일으키고 또한 감염계의 계란에서도 바이러스가 존재하여 부화후에도 감염개체로 남기 때문이다.

아데노바이러스는 다양한 혈청형(12종)의 병원체가 존재하여 특정 혈청형으로 제조된 백신만으로 예방이 어려우므로 종계장은 정기적인 모니터링을 실시하여 감염상황을 주의 깊게 살펴봐야하며 감염계가 발견된다면 즉시 도태하고 농장 실정에 맞는 방역대책을 강구하여야 한다.

아데노바이러스는 일반 소독제와 외부 환경요인에 대해 비교적 강한 생존력을 가지고 있기 때문에 한 가지의 대책만으로 병원체를 제거하기가 쉽지 않다. 그러므로 원천적인 병원체의 도입이 차단되도록 청결한 닭 구입과 격리, 검사, 철저한 계사소독(0.1% 포름알데하이드액)을 실시하며, 닭 전염성빈혈바이러스 및 감보로병바이러스에 대한 철저한 백신접종으로 폐사율을 줄이면서 혼합감염을 동시에 차단하는 것이 매우 중요하다.

“아데노바이러스는 백신만으로 예방이 어려우므로 종계장은 정기적인 모니터링을 실시하여 감염상황을 주의 깊게 살펴봐야하며 감염계가 발견된다면 즉시 도태하고 농장 실정에 맞는 방역대책을 강구하여야 한다.”



질병발생을 사양관리로 극복하는 방법

유재석 신육계사양관리 저자

환절기를 지나면서 육계의 질병 발생이 증가할 수 있는 시기이다. 먼저 필자는 수의사가 아니기 때문에 질병에 대한 지식이 부족함을 고백한다. 그러나 농장을 방문하여 계군을 관리하면서 관리자의 사양관리 부족으로 인해 발생하는 질병의 성향들을 보면서 질병 자체를 아는 것도 물론 중요하고 또 사양관리를 잘 해서 질병발생을 줄이는 일도 중요함을 느꼈다. 육계 질병의 종류가 매우 많기 때문에 최근 3년간 발생빈도가 가장 많은 3~4가지의 육계질병에 대해 이야기해 보기로 하자. 첫 번째는 세균성 질병의 대표적인 대장균증과 연계된 제대염, 기낭염, 관절염 등이다. 두 번째는 원충성 질병의 대표적인 콕시듐증이고, 세 번째는 비전염성 이지만 생산성에 막대한 피해를 주고 있는 탈수증, 복수증, 급성폐사 증후군(발랭이병), 결막염 등이다. 질병발생을 사양관리로 극복하는 방법은 2회에 걸쳐 게재한다.

대장균 감염에 따른 제대염, 기낭염, 관절염 등

대장균증은 사양관리의 방법에 따라 가장 영향을 많이 받는 질병이면서 복합감염에 의한 피해를 가장 많이 주는 질병으로 생각할 수 있다. 일반 약품 중 대장균에 좋다는 약품이 많은 것을 보면 대장균증이 많이 발생하는 질병임을 알 수 있다. 대장균에 감염되면 병아리 때는 가장 먼저 제대염을 일으키고 조금 커서는 호흡기와 동반하여 기낭염이나 심낭염을 일으키며 심하면 관절염까지 일으키면서 결국 사료섭취를 어렵게 해서 폐사에 이르거나 약추로 이어진다. 결국 이 세 가지의 피해를 막기 위한 첫 번째 방법이 대장균에 감염되는 것을 막아야 한다는 것이다. 대장균에 감염되는 것을 막는 방법은 오직 하나밖에 없는데 그것은 모든 부분이 '청결' 해야 한다는 것이다. 대장균증의 원 인체는 세균인데 현실적으로 계사 내에 세균이 하나도 없도록 한다는 것은 불가능하다. 특히 대장균증에 쉽게 감염되는 계군들을 보면 대체로 면역기능이 저하되면서 발생하는 특징이 있는데 닭에 있어서 면역기능에 영향을 주는 질병으로는 감보로병이 대표적이다. 이는 철저한 소독과 적정 일령에 맞는 정확한 백신을 해야 방어할 수 있는데

감보로 백신 시기나 방법 및 약제선택은 전문 수의사와 상 의해야 한다. 대장균의 감염을 막기 위한 선결요건은 종계 장의 종란부터 부화장의 부화기까지 세균감염이 되지 않도록 철저한 위생개념이 필요하다.

농장에서도 병아리의 스트레스를 최소화하여 저항력(항 병력)이 약해지지 않도록 해야 한다. 항병력이 높아지기 위해서는 어미(종계)로부터 받은 유전적인 요인을 최대한 활용하기 위해서 병아리 때 난황 흡수가 잘 될 수 있도록 관리해야 한다. 대장균은 한번 감염되면 차단이나 치료가 매우 어렵기 때문에 사전 예방을 해야 하는데 필자가 관리 하는 농장에서 여러 가지 실험을 시도해본 결과 대장균을 예방하는 방법 중 가장 효과를 많이 본 방법이 안개분무장 치를 활용해 계사 내 먼지를 바닥으로 떨어뜨려주는 방법 과 충분한 습도를 닭에게 주는 방법이었다. 계사 내 분무 방법은 비록 호흡기가 발병했다라도 단순 호흡기에서 대 장균 감염에 의한 만성 호흡기로 전환되는 것을 차단시킨 유일한 방법이었다. 이런 환경적인 조치와 함께 대장균에 영향을 주는 퀴놀론 계열의 항균제를 투여하는 것은 대장 균의 감염을 막거나 전파를 확대되지 않도록 하는 최선의 관리였다.

특히 약한 호흡기와 함께 대장균에 감염되어 시간이 지 나면서 간에 하얗게 포막이 형성되는 상황이라도 어떤 약 품치료보다 우선하여 소독약을 약하게 혼합한 안개분무장 치의 활용을 적극 권장한다. 대장균 감염의 초기일 때는 그냥 물만이라도 분무해주면 공중에 있는 각종 먼지를 바 닥으로 떨어뜨려 계사 내가 청정하게 되고 충분한 습도까 지 유지되어 여러 가지 효과를 보게 된다.



AI 예방을 위해서는 가금사육농가가 철저한 차단방역과 주기적인 소독을 실시해야 합니다.



AI 전파경로

- 농장간 또는 농장내에서 가금·사람·차량·장비의 이동
- 비위생상태의 조류 유입 및 이웃 계군간의 접촉
- 오염된 쥐나 야생조류와의 접촉
- 오염된 물·사료 섭취시 또는 기침시의 비말 접촉
- 오염된 공기중의 부유물에 의한 인근농장 전파
- 장거리 전파는 야생철새의 이동에 따라 전파

AI 예방 농가 차단방역 수칙

- 농장주, 관리인 등 농장근무자
 - 농장 출입자·출입차량을 철저히 통제하고 소독 실시
 - 철새도래지 및 서식지, 가축시장, 부화장, 집하장, 도계장, 사료공장, 분뇨처리장 등의 방문 자제
 - AI 발생국 여행 자제
 - 외국인 근로자 고용시 철저한 소독 및 교육 실시
 - 살충·구서(쥐잡기)를 실시
- 방문자 등 외부인
 - 농장출입구에 '방역상 출입금지' 안내문 부착
 - 발판소독조, 분무소독시설 설치·운영
 - 외국인의 가금류농가 출입 제한
 - 동물약품·사료·채혈요원 등 방문자의 사전 약속 및 청결한 의복·신발 착용
 - 계사 출입 시 깨끗한 방역복·장화를 착용하고 출입문에서 장화 침지 소독
- 출입차량
 - 모든 차량은 농장출입구에서 세척 및 소독 실시



AI 예방 농가 소독 수칙

- 양계장 소독
 - 양계장 전체를 비우고 구서제와 살충제로 쥐와 파리, 모기, 기생충류 제거
 - 계사내의 기구나 설비류를 치우고 청소
 - 효과가 높은 소독제를 선택하여 내부 완전 소독
 - ※ A바이러스 사멸에 적합한 소독제를 선택 사용 (국립수의과학검역원에서 AI소독제 허가제품 사용 권장)
- 소독실시 기록 관리
 - 가금류 농가는 소독실시 후 '소독실시 기록부'를

기록 관리하여야 한다.

■ 소독실시 주기

소독대상	소독주체	소독주기
300㎡이상의 가축사육시설	가축소유자	주1회 이상
종계장	운영자	주1회 이상
부화장	운영자	-
가축, 동물약품, 사료, 분뇨 등 운반차량	운반하는 자	가축시설, 그 밖에 가축이 집합하는 시설 또는 장소에 출입할 때마다

산지육계시세 원가선에서 등락폭 보일 듯

초생추가격 강세로 원가부담 높아져

“대입수능을 마치고 닭고기수요도 상승세를 보이는 만큼 월중 시세는 소폭 상승세가 예상된다. 하지만 장기간 강세를 형성하는 데는 무리가 따를 것으로 판단되며, 올 겨울은 높은 기온 속에 일시적인 한파가 예보되고 있어 전년대비 육계 생산성은 좋은 가운데 대닭 품목의 출하량 변화로 인한 시세등락을 반복할 것으로 전망된다.”

11월은 닭고기소비가 비수기에 해당하는 시기이다. 약세권이 예상되었던 산지육계시세는 다행히 원가이상의 시세를 유지하고 있다. 10월초 명절 휴일동안 입식물량이 다소 감소하였던 원인으로 월초 육계공급량이 감소하면서 육계시세는 강세로 시작되었다. 평년보다 육계 생산성이 개선된 것으로 나타났으나 일시적인 한파로 인한 대닭 물량의 증감이 반복되면서 육계시세는 예상보다 안정적인 흐름을 보이고 있다. 신종인플루엔자로 인한 각종 단체행사 등이 줄지어 취소되면서 전반적인 육계 소비동향은 그리 좋은 것은 아니나, 외식이 감소한 대신 가정 배달음식이 수혜를 봄에 따라 프랜차이즈 업체를 통한 소비가 뒷받침되는 것으로 나타났다. 특히 웰빙을 추구하는 소비자 욕구에 발맞춰 출시되기 시작한 구운 치킨이 평소 고갈로 리 부담으로 튀김 닭을 피하던 소비자의 수요를 창출하고 있다.

9월 종계D/B자료에 따르면 종란을 생산하는 21주령 이상 계군사육수가 362만수로 전년대비 4.7% 증가하였으나 최근 종계생산성 저하로 산란율과 수정률이 평균치에 못 미치는 것으로 나타나 육용실용계 생산 수는 예상수치를 밑돌고 있다. 주요 계열업체에서는 매출량 유지를 위해 입식 수를 전년대비 늘리는 가운데 일반 농가로 분양되는 병아리수가 감소함에 따라 산지 단가가 수당 820원 까지 상승하였다. 겨울철 유류비까지 감안하면 원가부담이 매우 클 것으로 보인다.

10월 육용종계는 59만1천 수가 입식돼 전년 동월 대비 23.1%가 증가하였다. 병아리 단가가 강세를 보임에 따라 종계수요도 증가해 종계병아리 단가 또한 수당 3천500~4천원으로 높게 형성되고 있다. 10월 냉동닭고기 수입량은 6천149톤으로 전년 동기 대비 148.9%증가하였다. 북경기 닭고기 수입량이 피크에 다다랐다가 감소추이를 보여야할 시기임에도 불구하고 하반기 닭고기 수입량이 심상치 않은 움직임을 보이고 있다. 환율하락으로 수입요건이 완화됨에 따라 11월에도 5~6천톤 가량이 수입될 것으로 예상된다. 주요 계열업체 냉동 비축물량은 10월 11일 기준 전년대비 36.5% 감소한 413만 마리로 나타났다. 하지만 겨울철 고병원성 AI에 대한 불안감으로 시세하락에도 쉽게 비축물량을 늘리지 않을 것으로 보여 시세에는 크게 영향을 주지 못할 것으로 판단된다.

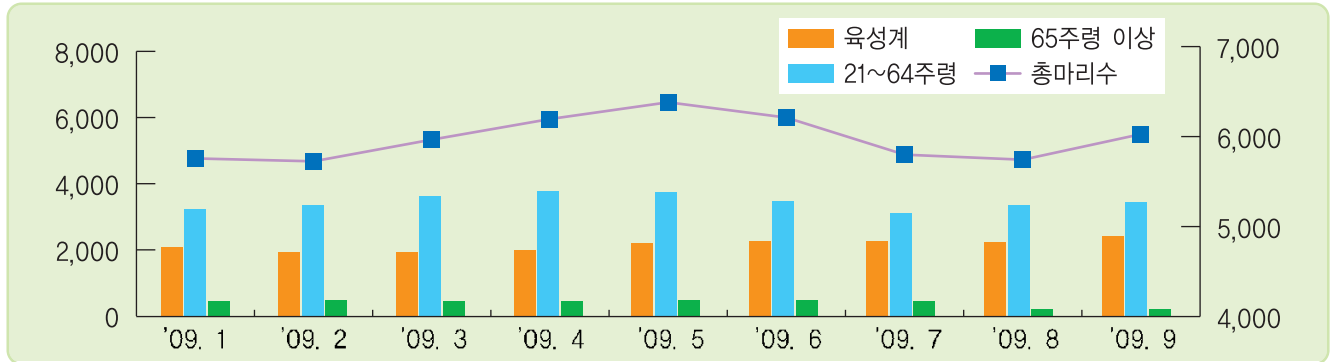
수입닭고기와 산지육계공급량 증가로 산지육계시세는 생산원가인 1천800~1천900원선에서 등락폭을 보일 것으로 전망된다. 일반적으로 대입수능을 마치고 닭고기수요도 상승세를 보이는 만큼 반짝 수요로 월중 시세는 소폭 상승세가 예상된다. 하지만 전반적으로 비수기인 만큼 장기간 강세를 형성하는 데는 무리가 따를 것으로 판단되며, 올 겨울은 전반적으로 전년대비 높은 기온 속에 일시적인 한파가 예보되고 있어 전년대비 육계 생산성은 좋은 가운데 대닭 품목의 출하량 변화로 인한 시세등락을 반복할 것으로 전망된다.



■ 육용종계 사육수현황(종계Data-Base)

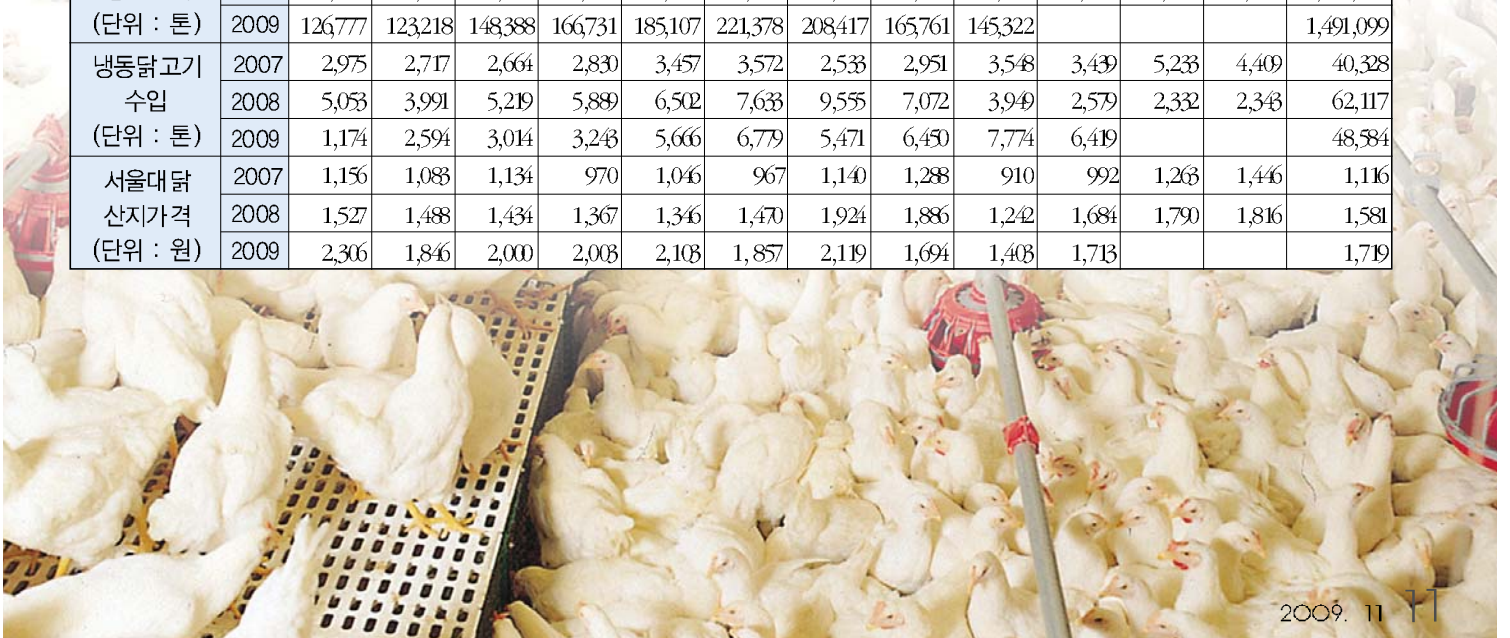
(단위 : 천 수)

구분	'09년 1월	2월	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월
육성계	2,076	1,909	1,918	1,982	2,179	2,262	2,257	2,223	2,407
성계	21~64주령	3,228	3,347	3,607	3,761	3,723	3,465	3,098	3,330
	65주령 이상	453	469	441	452	479	484	444	190
	소 계	3,681	3,816	4,048	4,213	4,202	3,949	3,542	3,520
합 계	5,757	5,725	5,966	6,195	6,381	6,211	5,799	5,743	6,027



■ 육계관련 통계자료

구분		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	합 계
육용종계입식 (단위 : 천 수)	2007	345	581	648	513	455	467	576	647	584	399	356	275	5,846
	2008	341	500	609	506	487	356	507	527	538	480	298	297	5,446
	2009	322	534	574	546	434	339	572	660	592	591			5,164
실용계 생산잠재력 (단위 : 천 수)	2008	49,467	50,206	52,604	55,143	56,010	54,756	51,023	47,473	45,771	46,642	47,829	48,192	605,106
	2009	47,096	46,765	47,976	49,763	48,104	50,473	47,682	44,350	43,660	44,729	47,191	47,873	565,662
	2010	47,139	47,146	49,394	52,889	55,480								252,048
병아리생산 (단위 : 천 수)	2007	41,626	40,767	48,484	52,987	64,511	69,669	62,900	45,850	37,731	39,523	39,103	40,391	583,692
	2008	41,149	43,516	45,854	50,765	51,630	57,765	54,629	40,415	39,310	41,351	36,421	41,893	544,698
	2009	38,389	36,726	45,657	52,323	57,317	68,821	63,475	47,826	41,769				452,303
육용종계사료 생산실적 (단위 : 톤)	2007	22,181	21,600	22,954	23,612	23,600	20,302	20,049	20,259	18,960	18,841	18,939	23,848	255,145
	2008	20,986	19,834	19,324	20,915	18,773	17,448	18,967	19,155	19,801	19,240	17,222	20,474	232,139
	2009	22,350	21,212	21,140	24,355	23,503	21,424	19,949	19,317	21,345				194,595
육계사료 생산실적 (단위 : 톤)	2007	128,284	127,834	146,594	156,849	189,510	208,742	205,604	159,762	135,213	135,268	130,457	134,074	1,858,191
	2008	131,786	141,542	149,453	166,483	172,870	179,728	176,316	133,808	131,791	133,073	122,758	134,637	1,774,245
	2009	126,777	123,218	148,388	166,731	185,107	221,378	208,417	165,761	145,322				1,491,099
냉동닭고기 수입 (단위 : 톤)	2007	2,975	2,717	2,664	2,830	3,457	3,572	2,533	2,951	3,548	3,439	5,233	4,409	40,328
	2008	5,053	3,991	5,219	5,889	6,502	7,633	9,555	7,072	3,949	2,579	2,332	2,343	62,117
	2009	1,174	2,594	3,014	3,243	5,666	6,779	5,471	6,450	7,774	6,419			48,584
서울대닭 산지가격 (단위 : 원)	2007	1,156	1,083	1,134	970	1,046	967	1,140	1,288	910	992	1,263	1,446	1,116
	2008	1,527	1,488	1,434	1,367	1,346	1,470	1,924	1,886	1,242	1,684	1,790	1,816	1,581
	2009	2,306	1,846	2,000	2,003	2,103	1,857	2,119	1,694	1,403	1,713			1,719



일교차 심한 가을철 사양관리에 집중해야

적정 온도와 환기량 유지시키고 호흡기 질병 예방 노력

우리나라의 가을철 일교차는 10℃이상으로 나타나 잠깐의 실수로 사양관리를 잘못했을 경우 막대한 경제적 손실을 가져올 수 있기 때문에 이 시기에는 닭의 피로해진 체력을 빨리 회복시키면서 계절적인 스트레스로부터 영향을 최소화하고, 계절적으로 주로 발생하는 질병 위주의 방역 관리에 치중하는 것이 필요할 것이다.

육계의 사양관리에 있어 부화된 초생주는 자신의 체온을 유지할 능력이 없기 때문에 처음 1주 동안은 31~33℃ 정도를 유지하다가 1주일 간격으로 약 3℃씩 온도를 내려 주어 21℃전후에 열풍기를 꺼 주어야 한다.

특히 처음 1주일 동안은 권장온도보다 높거나, 낮으면 병아리가 스트레스를 받아 폐사율이 증가하고 발육이 늦어져 출하일령이 지연됨으로써 육계농가의 피해가 크므로 입추하기 24시간 전에 열원을 정상적으로 가동시켜 적온을 만드는 것이 중요한데, 적온의 판정은 온도계에만 의존하지 말고 닭의 분포 상태, 운동 상태, 활력 및 울음소리 등을 세심하게 관찰하여 조절해주도록 하여야 한다.

닭에게는 고온, 저온보다 변화가 심한 온도에 더욱 주의해야 한다. 주야간 온도차이가 심하고 온도가 빠르게 변화하거나 불규칙하게 변화하는 계절에는 자동 조절에 의존하기 보다는 매일의 온도 변화에 주의를 기울여서 조절을 해야 한다.

일교차를 줄이기 위해서는 온도 상승을 줄이는 쪽이 쉬우며, 겨울철을 위해서 서서히 야간의 온도가 낮은 쪽으로 유도하는 것이 일교차를 조정하는 방법이 될 수 있다.

방역관리는 소독에서부터 시작되므로 계사 주변의 정리가 끝나면 전체적으로 소독을 실시한다. 세척이 필요한 곳은 1차적으로 4급 암모늄제를 사용하고, 2차적으로 알데하이드제나 복합산성제를 사용한다. 맨홀이나 도랑 같은 곳은 가성소다를 이용하고, 토양을 생석회를 사용하여 사용 장소와 목적에 따라 적절한 소독작업을 종합적으로



실시하도록 한다.

가을철에 계사가 과습하게 되면 콕시듐증이 증가하고, 냉습에 의한 복부오염의 증가, 바닥 오염, 흥부수종 등으로 육계의 생산성과 도체품질이 떨어지게 된다. 따라서 급수기의 위치나 급수량 및 급수기의 누수상태를 자주 점검하여 급수기 주위에 물을 흘리지 않도록 하여 가급적 습도 증가 요인을 배제시켜야 한다.

가을철이 되면 닭은 활동성이 왕성해지고 식욕도 회복되어 사료섭취가 왕성해지나 그동안 여름철 더위로 인해 상당히 피로에 지쳐 있어 질병에 노출되기 쉽다.

양계의 질병은 세균성 질병, 바이러스성 질병, 원충성 질병, 영양성, 기생충, 곰팡이성 질병으로 나눌 수 있는데 환절기에 많이 발생하는 질병은 단연, 호흡기성 질병을 들 수 있다.

호흡기성 질병은 감염여부를 사전에 충분히 감지할 수 있다. 우선 사료나 물의 소비량이 감소할 경우 의심해볼 필요가 있다. 야간에 계사에 들어가면 개구리 울음소리가 나며, 설사를 하는 경우가 있다.

호흡기성 질병이 의심되면 우선 충분한 습도를 공급하고 환기를 증가시키며 안개분무를 통해 공중에 있는 먼지를 계사바닥으로 떨어뜨려 줘야 한다. 그런 조치를 하고 나서 전문가거나 수의사에게 의뢰하여 조치하는 것이 중요하다.

참고자료 : 농촌진흥청

추운 겨울이야말로 닭고기의 계절

몸을 따뜻하게 하고 인체 면역력 높여줘

닭고기는 여름 보양식이다?

해마다 복날이면 닭 요리집이 만원이다. 삼계탕집 뿐 아니라 찜닭, 숯불바비큐, 후라이드치킨집 등 가는 곳마다 북적댄다. 역시 여름 보양식엔 닭고기만한 게 없다. 닭고기는 고단백 식품으로 맛과 영양이 풍부해 몸속에 부족한 양기를 북돋아주는 건강식으로 알려져 있다.

또 필수지방산 함량이 타 육류보다 높는데 특히 혈중콜레스테롤을 낮춰주어 동맥경화와 심장병을 예방하는 리놀레산을 많이 함유하고 있다. 이와 함께 다리와 날개에는 비타민A와 비타민B₂의 함량이 높아 피부에도 좋다. 삼계탕은 일반인들의 여름 보양식일 뿐 아니라 대표적인 산전, 산후 조리음식이며 미역국에 쇠고기 대신 닭고기를 넣어도 좋다.

온열성 닭고기는 몸을 따뜻하게 해

보양식으로 많이 애용된다고 해서 닭고기를 여름 음식이라고만 생각해서는 곤란하다. 닭고기는 기본적인 성질이 따뜻한 식품이다.

한방에서는 식품을 온열성(溫熱性)·평성(平性)·한량성(寒涼性)으로 구분하는데 닭고기는 온열성 식품으로 몸을 따뜻하게 하여 신진대사를 활발하게 하고 자양강장을 돕는 식품이라고 알려져 있다. 대추, 유자, 굴, 호박 등도 모두 온열성이어서 겨울에 많이 먹는 식품이다.

신중 플루, 감기 예방을 위한 면역력 높여

환절기나 추운 날씨엔 감기에 잘 걸리게 되는데 닭고기는 면역력 증강에 도움이 된다. 면역이란

외부의 세균·바이러스·곰팡이 등 다양한 균으로부터 우리 몸을 지켜주는 인체 방어시스템을 말하는데 평소에 면역력을 길러 놓아야 바이러스가 우리 몸을 파괴하는 것을 막을 수 있다.

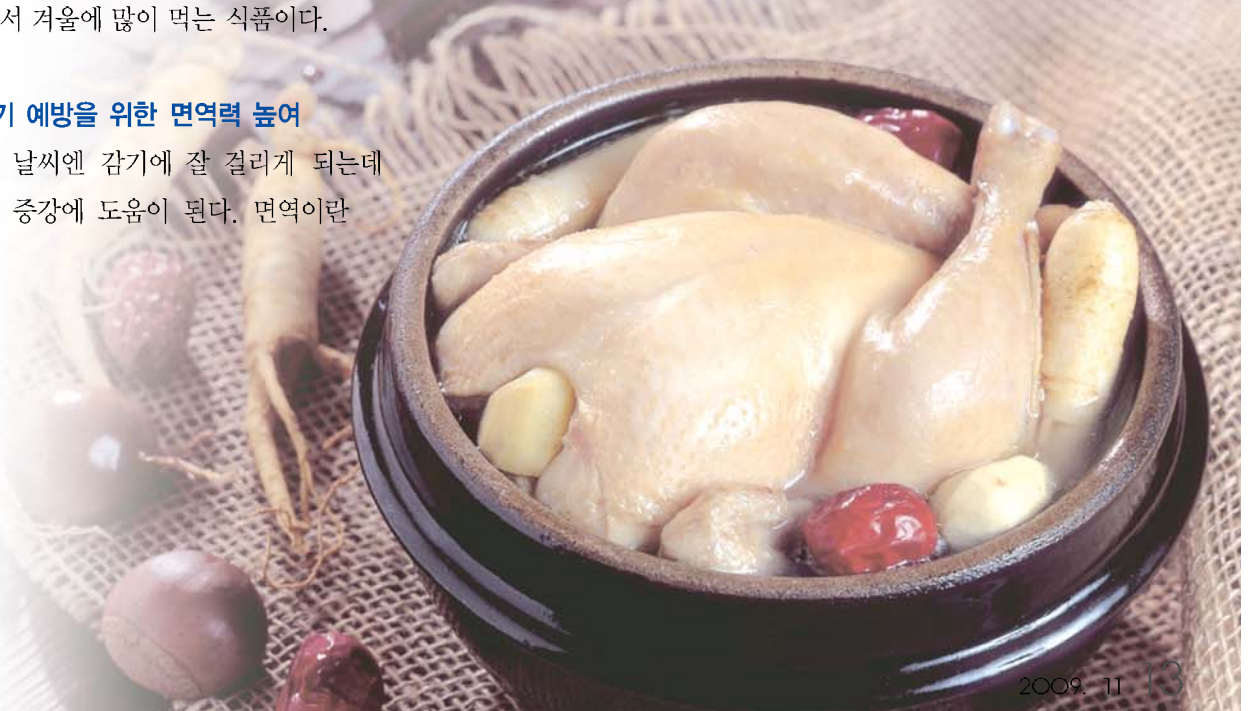
신중 인플루엔자 바이러스 확산으로 너도 나도 다 면역력에 좋은 식품이라며 홍보를 하고 있지만 보통 양질의 단백질과 영양소를 고루 갖춘 식품이라면 면역력 증강에 도움이 된다고 전문가들은 말한다. 닭고기 역시 이런 측면에서 추천되는 식품이다.

아울러 최근 연구 결과 가운데 아연성분이 부족하면 면역력이 약해진다고 하는데 닭고기는 다른 육류 및 해산물과 함께 아연을 공급받을 수 있는 식품으로 꼽히고 있다.

활동량 적은 겨울 다이어트에도 안성맞춤

겨울은 추위로 인해 에너지 소모가 많은 계절이긴 하지만 역으로 추위 때문에 바깥 활동이 많지 않아 살이 찌기 쉬운 계절이다. 그러나 닭고기는 돼지고기나 쇠고기에 비해 지방이 적어 칼로리가 낮으므로 다이어트를 하는 사람도 부담 없이 먹을 수 있다.

또 닭고기는 지방이 대부분 껍질부분에 집중되어 있으므로 껍질과 지방을 떼어내고 조리하면 칼로리를 많이 줄일 수 있다.



NEWS

내년 미국 육계 생산량 늘어날 듯 사료비 경감, 경기 회복 기대에 따라

2010년도 미국 육계 생산량이 사료비 경감과 경기회복 및 소비심리 개선으로 올해보다 늘어날 것으로 전망됐다. 최근 한국농촌경제연구원은 미 농무부 농업연구국의 '10월 미국 축산물의 수급동향 및 전망' 자료를 인용해 이같이 밝혔다.

자료에 따르면 옥수수나 콩 등 국제 곡물가격이 하락하면서 내년에는 계열업체의 사료비 부담이 경감될 것으로 예상된다. 이에 따라 2010년 미국의 닭고기 생산량은 금년도 보다 1.5% 증가한 361억5천만 파운드가 될 전망이다. 미국 닭고기 계열업체들이 이러한 사료비 경감과 함께 경기회복 및 소비심리 개선에 따라 국내외 수요가 증가할 것으로 예상하고 닭고기 생산을 늘릴 것으로 전문가들은 분석하고 있다.

그러나 현재 미국 닭고기 산업 관련 통계는 그다지 긍정적이지 않다. 금년도 닭고기 생산량과 재고량이 전년대비 감소했음에도 불구하고 경제 상황이 좀처럼 나아지지 않고 실업률 또한 높아지고 있어 제품 가격 하락 압박이 심각한 것으로 나타나고 있기 때문이다.

8월말 현재 닭고기 생산량은 30억 파운드로 전년대비 2% 감소했으며 3분기 닭고기 생산량은 91억5천만 파운드로 전년대비 3.2% 감소할 것으로 추정됐다. 재고량 역시 8

월말 현재 6억2천만 파운드로 전년 동월대비 14% 감소한 것으로 조사됐다. 그러나 제품 가격은 북동부시장의 빼 없는 가슴살의 경우 지난 5월 정점보다 27% 하락한 파운드당 1.21달러에서 형성됐다. 1/4 다리살은 지난 6월 파운드당 51센트였으나 9월에는 40센트까지 하락했다. 빼 없는 넓적다리 역시 6월 1.24달러에서 9월에는 1.08달러까지 하락한 것으로 조사됐다.

수출량도 8월의 경우 5억7천만 파운드로 지난해 동기보다 11% 감소했고 1~8월까지의 누계 또한 45억 파운드로 전년대비 1% 줄었으며 올해 닭고기 수출량은 전년대비 5% 감소한 66억 파운드로 전망됐다. 더욱이 미국 내 닭고기 가격 하락은 수출 단가 하락으로 이어져 1~8월 닭고기 수출액은 전년 동기간보다 4%감소한 22억 달러인 것으로 집계됐다.

미국 닭고기 전망

구분	2008년	2009년	2010년
생산량(파운드)	36,906	35,611	36,150
1인당소비량(파운드)	83.5	80.5	81.8
시장가격(cents/lb)	79.70	78.10	77~83
수출량(백만파운드)	6,962	6,608	6,300

중국산 닭고기 미국 수출길 다시 열릴 듯 미국은 중국의 돼지고기 수입금지 해제요구

중국산 닭고기의 미국 수출길이 다시 열릴 것으로 전망된다.

미국 오바마 대통령은 지난 11월 15일 3박4일간 중국을 방문해 원자바오 총리와 양자회담을 갖고 북핵문제를 비롯해 양국의 전략적 협력방안에 대해 논의했다.

그중에서 미국의 중국산 닭고기 수입금지와 중국의 미국산 돼지고기 수입 금지조치에 대한 전면 해제 등의 내용이 논의될 것으로 전망됐다.

한편 최근 홍콩경제일보는 중국 항저우에서 개최된 제

20차 경제무역연합위원회(JCCT)를 통해, 중미 양국은 가금류와 돼지고기 수입에 대한 제한을 완화시키기로 했다고 보도했다. 따라서 6년간 지속되었던 중국 가금류의 대미 수출 제한과 중국의 미국산 돼지고기 수입 금지가 전면 해제될 것으로 관측된다.

이 외에 중미 양국은 '양국 간접투자 MOU(양해각서)' 등도 체결한 것으로 알려졌으며, 이와 관련해 주요 외신들은 게리 락 미국 상무장관이 이같은 조치를 통해 오바마 미 대통령의 방중을 위한 기반을 마련했다고 평가하고 있다.

NEWS

양계협회, AI 차단 특별대책 상황실 운영

농가들, 철저한 차단 방역 실시 당부

AI 특별방역대책 상황실

HPAI 재 발방지를 위 해 정부는 물론 축산관 련 단체들도

발 벗고 나섰다.

대한양계협회(회장 이준동)는 최근 유럽 및 인접국가 등에서 AI가 수시로 발생하고 있고 겨울철새 도래로 국내 발생 위험도 높아지고 있어 AI특별방역대책 상황실 운영을 강화한다고 지난 3일 밝혔다.

이에 따라 양계협회는 그동안 운영 중이던 비상대책상황실을 확대 개편해 협회장을 중심으로 3개 팀을 구성하고 본격적인 운영에 들어갔다. 양계협회는 농가들에게 철새도래지 방문금지, 농장출입차량 및 방문객 출입통제, 축사로의 조류 접근 방지시설 설치, 정기적인 축사 및 주변 소독, 계사별 장화 갈아신기 등 철저한 차단방역 실시를 당부했다. 아울러 이상 징후 발생 시 방역기관에 조속히 신고해 확산을 방지하는데 동참해 줄 것을 당부했다.

또 이상 징후 발생 시 관련 방역기관에 조속히 신고해 만일의 사태에 대비해야 한다고 덧붙였다.

축산물의 항생제 대체 사료 개발

농진청, 닭고기 불량률은 1.5~2배 정도 감소

농촌진흥청(청장 김재수)은 가축에 항생제를 사용하지 않고도 생산량이나 품질 면에서 우수한 축산물을 생산할 수 있는 새로운 사료를 개발했다고 밝혔다.

우리나라는 2012년부터 정책적으로 사료첨가용 항생제를 완전 금지할 예정으로 항생제를 저감할 수 있는 기술개발이 시급한 상황이다.

이번에 개발한 사료는 천연 항산화물질인 레스베라트롤과 케르세틴을 다량 함유한 사료로, 가축에게 급여했을 때 면역력을 향상시켜 생체 방어력을 강화함으로써, 항생제를 사용하지 않고도 증체량이나 품질 면에서 항생제 사용시보다 우수한 축산물을 생산할 수 있다고 한다. 또한 이 레스베라트롤 사료는 빵잎이나 줄기 부산물을 이용하였으며 포도 껍질이나 포도씨와 같은 부산물에도 많이 들어 있어 사료원료로 이용할 수 있다.

농촌진흥청 연구팀은 이 사료를 가축에게 급여했을 때,

항생제를 급여한 것과 비교해 증체량과 사료효율이 개선되었으며 가축의 면역력을 강화시키는 물론 품질 면에서도 우수한 것으로 나타났다고 밝혔다. 실제 농가 현장에서 급여한 결과, 기존제품이나 항생제에 비해 증체량은 3.8~7.3% 증가하였고 닭고기 불량률은 1.5~2배 정도 감소한 것으로 분석됐다.



여러분의 의견을 받습니다!

본 소식지는 여러분이 내는 자조금으로 만드는 책자입니다. 소식지에서 다뤄졌으면 하는 내용이나 의견을 담은 원고를 보내주세요.

육계자조금

비매품 / 제1권 제1호 통권1호 / 등록번호 서초 라00269 / 발행 2009년 11월 15일 / 발행인겸 편집인 이준동 / 발행처 (사)대한양계협회 : 서울시 서초구 서초동 1516-5 축산회관 5층, Tel : (02)588-7651, Fax : (02)588-7655 / 인쇄처 삼원정판사 / 편집 인포아트 / 육계자조금관리위원회 사무국 Tel : (02)588-7651 Fax : (02)588-7655

고단백, 저칼로리의 닭고기!!

다이어트의 필수식품 닭고기

닭고기는 다른 육류에 비해 섬유가 가늘고 연하며 지방이 근육섬유 속에 있지 않은 것으로 맛이 한결 담백하고, 소화흡수가 잘되며, 지방 제거가 용이해 살코기만 섭취할 수 있다. 따라서 식이요법으로 체중감량을 할 때 단백질 섭취원으로 닭고기를 많이 선택한다. 단백질은 몸의 필수 기능을 수행하는 데 뼈대의 역할을 하며 각종 질병도 예방해 주는데, 닭고기의 가슴살에는 다른 동물성 식품에 비해 월등히 많은 양의 단백질이 함유되어 있다.

특히 가슴살은 지방이 1.2%정도로 매우 소량 함유되어 있어, 다이어트를 하면서 체력을 유지하기에 제격이다.



동맥경화, 심장병 예방에도 적합

칼로리면에서 보면 닭고기의 열량은 100g당 126kcal 정도로 돼지고기(삼겹살)나 쇠고기(등심) 등에 비해 훨씬 낮다. 이에 체중 증가를 우려하는 중년층이나 신체 활동량이 적은 사무직 근로자들에게도 적합한 식품이다. 닭고기에는 불포화 지방산과 리놀레산이 함유되어 있어 암 발생은 물론 동맥경화, 심장병 예방 및 콜레스테롤 수치를 낮추어 준다. 또 쉽게 피로를 느끼고 시력이 떨어지는 경우에는 닭간을 섭취해 주면 좋다. 닭뼈를 진하게 우려 낸 치킨수프는 몸살감기의 치료에도 효과적이다.

콜라겐 성분이 있어 피부미용 효과

닭날개에는 콜라겐 성분이 들어 있어 젊은 여성들이 원하는 고운 피부를 만들어 준다. 콜라겐은 일상적인 식사만으로 충분히 섭취되지 않으며, 자외선과 노화에 의해 자연적으로 손실되는 만큼 별도로 섭취해 주는 것이 중요하다.

산후 회복의 영양식

임산부의 경우 단백질과 양질의 지방 섭취가 필수적이다. 닭고기는 다른 육류에 비해 단백질 함량이 높고 소화가 잘되는 만큼, 풍부한 영양을 필요로 하는 임산부에게 좋은 영양식이다. 꼭 고아낸 닭을 미역과 함께 끓이면 산후 회복식으로 적합하다.