

닭고기 부분육 품질 등급 설정을 위한 도계 및 추가가공장 관리자 의식 조사

채현석^{1*} · 유영모¹ · 안종남¹ · 함준상¹ · 정석근¹ · 이종문¹ · 최양일²

¹농촌진흥청 축산연구소, ²충북대학교 축산학과

Survey of Manager's Perception of Slaughter and Further Processed House for the Determination of Grading of Poultry Meat Cuts

H. S. Chae^{1*}, Y. M. Yoo¹, C. N. Ahn¹, J. S. Ham¹, S. G. Jeong¹, J. M. Lee¹ and Y. I. Choi²

¹National Livestock Research Institute, RDA, 564 Omokcheon-Dong, Kwonseon-Gu, Suwon, Gyeonggi 441-706, South Korea

²Dept. of Animal Science, Chungbuk National University, San 48 Gaeshin-Dong, Heungduk-Gu Chungbuk 361-763, South Korea

ABSTRACT This study was conducted to establish a comprehensive guideline for grading system of poultry meat cuts. Slaughter and further processed houses were divided into large(>70,000 heads/day), middle(50,000~25,000 heads/day), and small scale(<25,000 heads/day), and the production managers were asked by the Questionnaire. Most poultry meat cuts produced by larger- and middle-slaughter house were consumed by dealers, franchisee and department store in increasing order, whereas further processed poultry meat cuts(small scale) provided meals for the students in the high amount. The packaging step was best for the determination of grading in the large slaughter house. This survey indicated that two or more grades were proper to determine the grading in the middle slaughter house, however only two grades were proper for the others. Freshness, bruise, wound, trimming and the inclusion of foreign materials affected to the grading. Poultry meat cuts were accepted for the grading in large-slaughter house, but whole poultry carcass was accepted for the grading in the others. Most managers agreed with that the grading system was only applied for the amounts requested. They also suggested that the grading system of poultry meat cuts were necessary in near future, even though it was not urgent to apply.

(Key words: grading system, poultry meat cuts, survey)

서 론

닭고기는 영양학적으로 훌륭한 식품이다. 이경택 등(1997)이 지은 중약대사전에 따르면 닭고기의 약성은 비장과 위장을 따뜻하게 하여 소화력을 강화시키며 골수를 튼튼하고 기운을 나게 하는 것이 특성이다. 닭고기의 단백질은 식물성 단백질과 다르게 필수 아미노산의 비율이 높게 구성되어 있고 특히 메티오닌(methionine)의 경우 닭고기가 180 mg인 반면, 대두에는 90 mg이 함유되어 있고, 어린이 및 환자에 꼭 필요한 히스티딘(histidine)의 경우 닭고기는 340 mg인 반면 대두에는 170 mg에 불과하다(농촌진흥청, 1996). 닭고기의 가슴살의 지방함량은 0.5~0.7%로 대부분이 단백질(23.1%)로 구성되어 있어 현대인의 다이어트식으로 최고이며, 날개와 다리 부위에 다량 함유된 콜라겐 단백질은 피부를 매끄

럽고 탄력 있게 만들어 준다. 이와 같이 영양학적으로 우수한 닭고기는 외적인 품질 향상을 위하여도 많은 노력이 경주되어져 왔다. 1994년에는 한국표준규격(Korean standard, KS, 1994) 기준으로 닭고기 품질 등급 기준이 설정되었고, 1998년도에는 국가 위생규격인 Hazard analysis critical control points (HACCP)가 시행되기 시작하였다. 최근 2003년 4월부터 농림부에서 닭고기 품질 등급제를 고시하여 국내의 대규모 도계장 3개소를 중심으로 등급 판정을 시작하여 현재는 5개소에서 월 700천수 정도를 판정하고 있다. 최근 들어 닭고기 수입도 급증하여 1998년 8만 7천 톤에서 2004년 13만 2천 톤(한국육류유통수출입협회, 2004)으로 급격히 증가하여 국내 닭고기 산업을 위협하고 있어 우리 닭고기에 대한 품질 차별화는 무엇보다 중요하다고 하겠다. 최근에는 패스트푸드(fast food), 단체급식 및 체인점의 증가로 닭고기

* To whom correspondence should be addressed : hs6226@rda.go.kr

(통닭)보다는 부분육에 대한 수요가 꾸준히 증가하면서 부분육에 대한 품질 등급 요구가 계속되고 있는 실정이다. 일본에서도 닭고기에 부분육에 대한 품질 등급을 2단계로 구분하여 통닭과 같이 사용하고 있고(농림수산성, 1993), 미국(USDA, 1998)도 부분육의 등급을 A~C 등급, 영국(UK, MAFF, 1999)은 A, B 등급으로 구분하여 닭고기 부분육의 품질 향상을 도모하고 있다. 따라서 본 연구는 국내의 도계 및 추가 가공장의 현장 관리자들을 대상으로 닭고기 부분육 등급 제도 확립을 위한 기초 자료를 얻고자 생산되는 부분육의 종류, 원하는 등급 수준, 등급 판정 시기, 등급 판정 물량 등에 대하여 방문조사를 실시하였다.

자료 및 방법

본 시험에 공시된 실태조사 대상 도계 및 추가 가공장은 일일 도계 및 가공수수에 따라 대, 중, 소형으로 구분하여 대형 70,000수 이상, 중형 50,000수~25,000수, 소형(추가 가공장) 25,000수 이하의 도계 및 추가 가공장에 대해 각 4개소씩 총 12개소를 방문하여 현장관리자에게 설문조사를 실시하였다. 설문 조사의 주요 항목은 작업 형태, 주요 거래처, 판매 형태, 대분할 및 소분할 부분육 생산 유무, 추가 가공육 생산, 부분육 표현 방법, 부분육의 품질 등급 결정 시기, 선호 등급 단계, 부분육 및 추가 가공육 품질 결정 요인, 추가 가공육 등급 결정 시기, 부분육의 원료육 도축일령, 부분육 품질 향상 방법, 부분육 등급제 도입 여부, 등급 판정이 어느 분야에 도움이 되는지 여부 등이었다.

결과 및 고찰

1. 일일 작업 규모

닭고기 부분육 유통 실태조사를 실시한 곳은 Table 1에서와 같이 대규모 도계장 4개소의 평균 일일 도계 물량은 72,000수, 중규모 도계장 58,000수, 추가 가공장(도축은 안하고 가

Table 1. Slaughtering capacity per day at slaughter and further processed houses with varied sizes

	(unit : slaughter heads/ day)		
	Large	Middle	Small
Heads of slaughter per day	72,000	58,000	10,250

공만 수행)은 10,250수 수준이었다.

2. 작업 형태

닭고기 부분육의 작업 형태는 Table 2에서와 같이 대규모 및 중규모에서는 도축 및 가공이 각 2개소를 차지하였고, 닭고기 가공을 겸하고 있는 곳도 각 2개소를 차지하였다. 추가 가공장은 가까운 도계장에서 닭을 도축한 후 이송하여 추가 가공(부분육 및 추가 가공육)이 3개소를 차지하였고, 육가공까지 겸하고 있는 곳이 1개소이었다.

3. 주요 판매처

닭고기 부분육 제조업체의 주요 거래처는 Table 3에서와 같이 대규모 및 중규모 도계장에서는 중간 상인을 제외하고는 직영 프랜차이즈 점을 통한 거래가 가장 많은 비율을 차지한 반면에 추가 가공장에서는 단체 및 학교 급식과 도시락 업체에 제공하는 비율이 46.3%를 차지하였다. 다음으로 많은

Table 2. Operation types as classified by three sizes of slaughter and further processed houses

	(unit : number)			
House scale	Slaughter + cuts	Slaughter + cuts + processing	Cuts	Cuts + processing
Large	2	2	-	-
Middle	2	2	-	-
Small	-	-	3	1

Table 3. Major marketing place of three sizes of slaughter and further processed houses

	(unit : %)				
House scale	Department	Franchise	Group meals	Broker	The others
Large	18	26.8	8.7	40	6.5
Middle	12	37.8	13.8	36.4	-
Small	-	17.5	46.3	36.3	-

Table 4. Selling types of three sizes of slaughter and further processed houses (unit : %)

House Scale	Whole chicken	Cut meat	Part meat	Processing meat
Large	70.8	14.0	10.5	4.8
Middle	56.3	10.9	14.6	18.3
Small	2.6	25.0	64.8	7.6

부분은 대형 유통점으로 대규모 도계장이 18%, 중규모가 12%를 나타냈으며, 회사의 브랜드를 앞세운 판매가 차지하였다.

4. 판매 형태

닭고기 부분육의 판매 형태는 Table 4에서와 같이 대규모 도계장은 부분육 및 가공육으로 판매하는 비율이 29.2%이었으나 중규모에서는 43.8%, 추가 가공장에서는 97.4%를 차지하여 중, 소규모 가공장으로 갈수록 부분육의 이용 비율이 높았는데 이는 학교 급식 및 단체 급식소 등으로 납품하는 비율이 높았기 때문으로 사료된다.

5. 대분할 부분육 생산 유무

통닭을 부분육으로 분할할 때 통다리(복채+넓적다리), 통날개(봉+윙), 통가슴(가슴살+안심) 3부분으로 구분을 하는데, 도계 및 추가 가공 규모와 관계없이 통가슴 살은 생산을 하고 있지 않았다(Table 5).

6. 소분할 부분육 생산 유무

대분할 육에서 다리 부위는 넓적다리와 복채, 가슴 부위

Table 5. The production of poultry primal cuts

House scale	Whole legs	Whole wings	Whole breast
Large	4/4	4/4	0/4
Middle	4/4	4/4	0/4
Small	4/4	4/4	0/4

는 가슴살과 안심, 날개 부위는 봉, 윙으로 소분할하였는 데, 도계 및 추가 가공장 규모와 관계없이 모든 소분할 육이 생산되었다(Table 6).

7. 추가 가공육 생산 여부

소분할 육은 다시 추가 가공을 하는데 이를 추가 가공육이라고 한다. Table 7에서는 대, 중규모 규모 도계장에서는 발골육, 껍질 제거육, 발골 및 껍질 제거육, 절단육, 세절육이 생산하는 반면에 추가 가공장에서는 껍질 제거육, 발골 및 껍질 제거육에 대해서 2개소에서만 생산하고 있었다.

8. 닭고기 부분육 표현방법

부분육에 대한 표현방법은 Table 8에서와 같이 복채, 윙, 봉(I 표현)으로 표기하는 곳이 도계장 규모와 관계없이 각 3개소이었고, 그 외에도 다리부위를 닭다리, 단각, 장각으로 불리었고, 날개 부위는 아래날개, 윗날개 등으로 불리었다.

9. 닭고기 부분육의 품질 등급 결정 시기

닭고기 부분육의 품질 등급 결정 시기는 Table 9에서와 같이 대규모 도계장 3개소에서 부분육 최종 제품 상태에서

Table 6. The production of poultry sub-primal cuts

House scale	Thigh	Drumstick	Drummette	Wing	Breast	Tenderloin
Large	4/4	4/4	4/4	4/4	4/4	4/4
Middle	4/4	4/4	4/4	4/4	4/4	4/4
Small	4/4	4/4	4/4	4/4	4/4	4/4

Table 7. The production of further processed poultry products

House scale	Boneless	Skinless	Boneless+Skinless	Cut	Dice
Large	4/4	4/4	4/4	4/4	4/4
Middle	4/4	4/4	4/4	4/4	4/4
Small	4/4	2/4	2/4	4/4	4/4

Table 8. The name of poultry meat cuts (unit : number)

House scale	Name I ¹⁾	Name II ²⁾	Name III ³⁾
Large	3	1	-
Middle	3	-	1
Small	3	1	-

¹⁾ Bookchae(북채), Neoupjeokdale(넙적다리), Wing(윙), Bong(봉).

²⁾ Aredale(아렛다리), Weadale(윗다리), Wing(윙), Bong(봉).

³⁾ Dangark(단각), Janggark(장각), Wing(윙), Bong(봉).

Table 9. The time to determine the grading of poultry meat cuts (unit : number)

House scale	Whole chicken type	Final parts type	Final parts type after checking whole chicken
Large	-	3	1
Middle	-	2	2
Small	1	1	2

판정하는 것을 선호하였고 1개소는 도계장에서 예비 판정 후 부분육 최종 제품 상태에서 판정하는 것을 선호하였다. 반면에 추가 가공장에서는 1개소만 통닭 상태에서 판정을 선호하였고, 2개소는 도계장에서 예비 판정 후 부분육 최종 제품 상태에서 판정하는 것을 선호하였다.

10. 닭고기 부분육 품질 등급 단계

닭고기 부분육에 대한 품질 등급은 Table 10에서와 같이 대규모 및 추가 가공장에서는 2개 등급으로 설정하기를 원하는 곳이 3개소, 3개 등급은 1개소이었고, 중규모 도계장에서는 2, 3개 등급을 원하는 곳이 각각 2개소이었다.

11. 추가 가공육 품질 등급 기준 단계

부분육의 추가 가공육에 대한 품질 등급 단계의 선호도는 Table 11에서와 같이 도계장 규모와 관계없이 1개 등급이

Table 10. The desirable grading steps of poultry meat cuts (unit : number)

House scale	1 grading ¹⁾	2 grading ²⁾	3 grading ³⁾
Large	-	3	1
Middle	-	2	2
Small	-	3	1

¹⁾ 1등급, ²⁾ 1, 2등급, ³⁾ 1, 2, 3등급.

Table 11. The desirable grading steps of further processed poultry meat cuts (unit : number)

House scale	1 grading ¹⁾	2 grading ²⁾	3 grading ³⁾
Large	3	1	-
Middle	3	1	-
Small	3	1	-

¹⁾ 1등급, ²⁾ 1, 2등급, ³⁾ 1, 2, 3등급.

개소, 2개 등급이 1개소를 차지하여 부분육과는 달리 1개 등급 판정을 선호하는 경향을 나타내었다.

12. 닭고기 부분육 품질 결정 판정

닭고기 부분육 품질을 결정하는데 중요한 판정 요인은 Table 12에서와 같이 대규모 도계장에서는 명, 외상을 가장 중요 요인으로 선정하였고, 다음으로 신선도와 트리밍 상태, 이물질 부착을 주요 판정 요인으로 언급하였으며, 중규모 도계장은 신선도와 명, 외상을 주요 요인으로 선정하였다. 추가가공장에서는 신선도를 가장 중요한 판정 요인으로 선정하였는데 이는 가공장에서 직접 도계를 하지 않고 일반 도계장의 닭고기를 납품받아 부분육을 생산하기 때문에 신선도를 가장 중요 요인으로 선정한 것으로 사료된다.

13. 부분육 등급 기준 항목

Table 12. The decisive factors to determine the grade of poultry meat cuts (unit : number)

House scale	Freshness	Bruise, exposed flesh	Trimming	Alien substance	The others
Large	2	4	2	1	1
Middle	2	2	-	-	-
Small	4	-	-	-	-

부분육 등급기준에 포함되어야 할 항목은 Table 13에서와 같이 신선도, 변색, 외상, 이물질 부착, 냄새, 깃털, 잔모를 주요 항목으로 선정하였다.

14. 부분육중 껍질이 없는(Skinless) 제품 평가 요인

부분육중 껍질이 없는(skinless) 제품에 대한 품질 평가 요인은 Table 14에서와 같이 대규모 도계장에서는 외상, 손질 상태, 이물질을 주요 요인으로 선정하였고, 중규모 도계장은 혈반, 변색을 선정하였고, 추가 가공장은 혈반, 변색, 손질 상태를 껍질 없는 제품의 주요 판정 요인으로 선정하였다. 그 외에도 작업 중 손상, 신선도, 냄새 등을 선정하였다.

Table 13. Factors affecting grading of poultry meat cuts (unit : number)

House scale	I factor ¹⁾	II factor ²⁾	III factor ³⁾
Large	4	-	-
Middle	2	1	1
Small	3	-	1

¹⁾ Freshness + discoloration + exposed flesh + alien substance + smell + protruding feather, fine feather.

²⁾ Freshness + conformation + discoloration + exposed flesh + protruding feather, fine feather.

³⁾ Freshness + alien substance + small+protruding feather, fine feather.

15. 부분육중 발골육(Boneless) 제품품질 평가를 위한 중요 평가 항목

부분육중 발골육(Boneless) 제품의 품질을 평가하는데 중요 평가 항목은 Table 15에서 대규모 도계장은 변색, 손질 상태와 지방 부착, 깃털, 외관, 작업 중 손상 순으로 선정하였고, 중규모 도계장은 외상, 변색, 손질 상태 등을 주요 요인으로 평가하였다. 추가 가공장에서는 손질 상태, 변색, 외상, 외관을 주요 요인으로 평가하였다.

16. 닭고기 세절육의 품질 등급 판정 시기

세절육의 품질 등급 판정 시기는 Table 16에서와 같이 세절된 최종 제품에서 판정하지는 의견이 많았고 중규모 도계장에서는 발골한 부분육 상태에서 등급 판정을 선호하는 곳이 2개소이었다.

Table 16. The decisive time to determine the grade of comminuted poultry meat cuts (unit : number)

House scale	Whole chicken type	Parts type	Boneless poultry parts type	Diced poultry meat type
Large	-	1	1	2
Middle	-	1	2	1
Small	-	-	1	3

Table 14. The decisive factors for the determination of grading of skinless poultry meat cuts (unit : number)

House scale	Blood spot	Discoloration	Exposed flesh	Damage during operation	Trimming	Freshness	Alien substance	Small	The others
Large	3	3	4	3	4	3	4	3	-
Middle	4	4	2	1	2	1	1	2	-
Small	4	4	2	2	4	3	2	1	2

Table 15. The decisive factors for the determination of grading of boneless poultry meat cuts (unit : number)

House scale	Fat covering	Remove feather	Exposed flesh	Discoloration	Damage during operation	Trimming	Conformation
Large	3	3	3	4	2	4	3
Middle	1	2	3	3	2	3	1
Small	2	-	3	3	1	4	3

Table 17. The decisive time to determine the grade of cutting whole poultry meat (unit : number)

House scale	Whole chicken type	Cuting type	The others
Large	1	3	-
Middle	3	1	-
Small	4	-	-

17. 닭고기 절단육의 품질 등급 판정 시기

절단육의 품질 등급 판정 시기는 Table 17에서와 같이 중, 대규모 도계장은 도체 상태에서와 절단한 상태에서 판정하자는 의견이 각 75%를 차지하였는데, 추가 가공장에서는 도체상태에서 판정하자는 의견이 대부분을 차지하였는데 이는 가공장을 실패를 나타내는 것으로 도계장에서 납품 받은 닭고기 즉 원료육이 좋아야 절단육의 상태가 좋기 때문인 것으로 사료된다.

18. 닭고기 부분육의 등급 판정 방법

부분육의 등급 판정은 Table 18에서와 같이 도계장 규모와 관계없이 포장 단위의 표본 조사를 가장 선호하였고 그 외에도 중규모 및 추가 가공장에서는 포장단위 전수조사에 대해서도 1개소에서 선호하였다.

19. 원료육에서 부분육 제조 일령

닭고기 부분육의 원료육인 도체의 도축 일령은 Table 19에서와 같이 대규모 도계장에서는 당일 도축이 3개소를 차지한 반면 중규모에서는 당일 도축 및 냉장 1일 것을 사용한다는 의견도 3개소를 차지하였다. 추가 가공장에서는 당일 도축 및 냉장 1일 것을 사용한다는 의견이 2개소에서 선호하였고, 냉장 2~3일 및 냉 도체를 해동하여 부분육을 만드는 곳도 2개소를 차지하였다.

Table 18. The desirable method for the survey of grading of poultry meat cuts (unit : number)

House scale	All survey	Sample survey	Package all survey	Package sample survey
Large	-	1	-	3
Middle	-	1	1	2
Small	-	-	1	3

Table 19. Cold storage period after slaughter (unit : number)

House scale	None	One day	2~3 days	Using frozen
Large	3	1	-	-
Middle	1	3	-	-
Small	-	2	1	1

20. 부분육 등급 판정 대상 물량

부분육 등급 판정 대상 물량은 Table 20에서와 같이 중, 대규모 도계장에서는 신청 물량에 대해서만 등급 판정하자는 의견이 가장 많았고, 추가 가공장에서는 신청 물량에 대해서와 전체 물량에 대해서가 각 2개소를 차지하였다.

21. 부분육 작업시 도체의 부위별 분할 방법

닭고기 부분육 작업 시 도체를 부위별로 분할하는 방법은 Table 21에서와 같이 대규모 도계장은 수작업과 기계작업이 결합하여 이루어지고 있었고, 중규모 및 추가 가공장에서는 아직도 수작업으로 부분육을 처리하고 있었다.

22. 부분육의 발골 작업 형태

부분육의 발골하는 작업은 Table 22에서와 같이 대규모 도계장에서는 수작업과 기계작업이 같이 이루어지고 있었으나 일부 도계장에서는 수작업으로만 발골을 하고 있었다.

Table 20. The objective of grading for poultry meat cuts (unit : number)

House scale	For applied	For all
Large	3	1
Middle	4	-
Small	2	2

Table 21. The fabrication method of whole chicken (unit : number)

House scale	Manual	Mechanical work	Manual + Mechanical work
Large	-	-	4
Middle	3	-	1
Small	4	-	-

Table 22. The deboning method of poultry meat cuts
(unit : number)

House scale	Manual	Mechanical work	Manual + Mechanical work
Large	2	-	2
Middle	3	1	-
Small	4	-	-

반면에 중규모 및 추가 가공장에서는 대부분 수작업으로 발골을 하고 있었다.

23. 부분육의 껍질 제거 방법

부분육의 껍질 제거 방법은 Table 23에서와 같이 중, 대규모 도계장에서 도 3개소에서 수작업 형태로 껍질을 제거하였으며, 추가 가공장에서는 부분육의 껍질을 오직 수작업으로 제거하였다.

24. 닭고기 부분육에 대한 등급 판정 제도 도입 여부

부분육에 대한 등급 판정 제도 도입 여부는 Table 24에서와 같이 중규모 도계장 및 추가 가공장에서는 지금 당장은 아니지만 도입되는 것이 좋다는 의견이 다수를 차지하였고, 특히 대규모 도계장에서는 2개소에서 시급히 도입해야 한다는 의견이 나왔다.

Table 23. The skinning method of poultry meat cuts
(unit : number)

House scale	Manual	Mechanical work	Manual+ Mechanical work
Large	3	-	1
Middle	3	-	1
Small	4	-	-

Table 24. The time to apply poultry grading
(unit : number)

House scale	Necessary	Urgent	Not necessary
Large	2	2	-
Middle	3	-	1
Small	4	-	-

25. 닭고기 부분육 등급제가 회사에 미치는 영향

부분육 등급제가 회사에 어떤 도움을 주나라는 질문에 Table 25에서와 같이 대규모 도계장에서는 홍보 효과를 가장 크게 생각하고 있었고, 다음으로는 품질 관리가 잘 될 것을 기대하고 있었다. 중규모 도계장 및 추가 가공장에서도 대규모 도계장이나 비슷한 경향을 나타냈다. 이윤 확대 측면에서 대규모 도계장은 1 개소 정도를 차지한 반면 중규모 및 추가 가공장에서는 2 개소에서 장기적으로 보면 이익이 발생할 것으로 생각하고 있었다.

26. 닭고기 부분육 등급제의 효율성

닭고기 부분육 등급제가 어떤 분야에 가장 효과적이냐는 질문에 Table 26에서와 같이 대규모 도계장에서는 급식용이 4개소를 차지하고 있었으며, 중규모 도계장은 소매용 및 급식용 각 2개소를 차지하였다. 추가 가공장은 급식용 3개소, 프랜차이즈 1개소를 차지하였다.

적 요

본 실험은 닭고기 부분육의 품질 등급을 설정하기 위한 기초 자료를 얻고자 시중 도계장을 대, 중, 소로 구분하여 생

Table 25. The advantages of poultry grading system for the poultry plants
(unit : number)

House scale	Quality control	Effect public information	Increase profit
Large	3	4	1
Middle	2	3	2
Small	4	4	2

* Possible duplicate reply.

Table 26. The marketing places that would be effective through the poultry grading
(unit: number)

House scale	Supermarket	Group meals	Franchisee	Broker
Large	-	4	-	-
Middle	2	2	-	-
Small	-	3	1	-

산 관리 책임자들을 대상으로 설문지에 의한 방문 조사를 실시하였다. 부분육의 주요 거래처는 대규모 및 중규모 도계장은 중간 상인, 프랜차이즈, 백화점 순이었으나 추가가공장은 단체 급식에 공급하는 비율이 높았다. 도계 과정에서 닭고기 부분육 등급 판정을 수행하기 적당한 곳은 대규모 도계장의 경우 마지막 포장 단계를 선호하였다. 닭고기 부분육 등급은 몇 단계를 선호하는지에 대한 응답은 대규모 도계장 및 추가 가공장은 2단계를 선호하였고 중규모 도계장은 2~3단계를 선호하였다. 추가 가공육에 대해서는 도계장 규모와 관계없이 1단계를 선호하였다. 등급 판정 요인으로는 신선도, 멍, 외상, 트리밍(손질) 이물질 순으로 중요도를 표현하였다. 절단육에 대한 등급 판정은 중규모 도계장 및 추가 가공장에서는 통닭 상태에서 판정하는 것을 선호하였고 대규모 도계장에서는 절단육 상태에서 판정하자는 의견이 많았다. 닭고기 부분육의 등급 판정 물량에 대해서는 도계장 규모와 관계없이 신청한 물량에 대해서만 판정하자는 의견이 많았다. 부분육 등급 판정 도입 시기는 도계장 규모와 관계없이 지금당장은 아니어도 도입되는 것이 좋다는 의견이 다수를 차지하여 닭고기 부분육에 대한 품질 등급제를 선호

하였다.

(색인어 : 등급제, 닭고기 부분육, 설문조사)

인용문헌

- UK MAFF 1999 Enforcement guide to EC poultry meat marketing standards regulations.
- USDA 1998 United States Classes, Standards, and Grades for Poultry.
- 日本 農林水産省 1993 食鶏 取引規格 第3章 生鮮品.
- 농림부고시 1998 HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point). 축산물가공처리법 제9조 축산물가공처리법시행규칙 제7조.
- 농촌진흥청 농촌생활연구소 1996 식품성분표 제5개정판.
- 이경택 안덕균 신민교 김창문 1997 완역 중약대사전. 도서출판 정담.
- 한국산업규격(KS 규격) 1994 통닭 및 부분육. 1-6.
- 한국육류유통수출입협회 2004 통계자료실 수입현황편.