



조규석박사
(공주대학교 산업대 교수)

저지방성 식품 통돼지바베큐 제조

1. 소비자가 원하는 돈육 생산

육질의 고급화는 돼지의 영양개선, 사육기술 개발과 개량으로 많이 향상되었으며 그 결과 품질 고급화나 생산성 제고면에서 괄목할 만 하다.

그러나 고급육을 생산하였다 해도 도살후의 돈육 취급이나 유통에 더욱 세심한 주의가 필요하다.

더우기 수입개방이 눈앞에 다가오고 있으므로 돈육수입이 완전개방되면 국내산 돈육의 소비감소로 양돈업의 어려움이 예상되며 축산물 시장의 완전개방에 대비한 적극적인 대응방안을 강구하여 우리도 수출창구를 향해 더욱 더 육질개선에 힘써야 되겠다.

세계적으로 축육에서 지방을 기피하려는 식습관은 거의 공통된 견해이므로 농림수산부에서도 2001년까지 등지방 두께를 1.50cm가 되도록 하기 위한 목표를 설정하고 있다.

또한 고급돈육이란 콜레스테롤이 100g중 60mg이하이고 지방용점 34.5°C, 지방수분 14.5%, 적육중 지방 3.23%로 돈육의 품질에는 지방이 절대적인 영향을 미치는 것으로 실제 비만성이 있는 동물은 유전적으로 지방축적이 많은데 동일체중의 경우도 비만성 돼지는 살코기형 돼지에 비해 지방세포의 크기가 2.5배, 지방 세포수가 8배나 많았다는 연구보고가 있으며 이는 사람의 경우도 예외는 아니어서 부모 양쪽 모두가 비만일 경우 그 자녀의 비만성은 80%나 되고 부모중 한 쪽만 비만일 경우는 그 자녀의 비만성은 40%, 부모 모두가 비만이 아닐 경우 그 자녀의 비만성은 14% 정도라는 것이다(Hirsch등).

여하튼 비만성은 유전적, 선천적으로 지방세포수가 많아 성장과정에서 열량을 제한하지 않는다면 비만해질 수 밖에 없으므로 앞으로의 돼지 사육은 전분질이 적고 섬유질이 많은 사료로 빨리 성장시키는 사육기술 개발이 필요하다는 것은 공통된 생각으로 본다.

〈표1〉 돼지의 도체형질과 지방세포수 크기

분 류	지방형	보통형	살코기형
생 체 중(kg)	95.3	94.5	94.3
등 지방 두께(cm)	7.6	4.1	3.4
지방세포크기($\mu\text{m}^2 \times 10^4$)	241.2	156.2	91.5
지방세포수($\times 10^9$)	76.5	10.2	9.2

또한 등지방 두께의 유전력 추정치는 돼지에 있어서 50%라는 높은 유전력이 나타나 선발과 육종에서 등지방이 적은 살코기형 돼지 생산은 육종분야에서 연구되고 있을 것이고 앞으로 우리나라 양돈발전에 큰 영향을 주리라 생각된다.

2. 생산자가 소비에 큰 관심을

앞에서도 언급한 바와 같이 돈육소비를 위한 방안은 요리방법의 고안, 다양한 저지방 가공식품의 개발로 소비자의 선호를 높여 이용도를 극대화할 수 있는 방법이 바람직하다고 생각한다.

더욱 간과할 수 없는 문제는 국민의 식생활 패턴의 변화이다.

식성의 변화는 어쩔수 없다고는 하지만 오늘 아침 어느 조간신문처럼 국민학생들의 식생활 조사에서 가장 싫어하는 음식이 김치이고 가장 좋아하는 음식이 돈까스와 피자라는 사실에 그 기호의식 조사대상이 어느 지역의 어느 층을 모집단으로 하였느냐 하는 것은 밝히지 않았으나 축산식품과 관련이 있는 사람으로서 많은 생각을 하게 한다. 신문에서 염려했듯이 우리 것은 싫어하고 외국 것은 좋아하는 개방화의 물결이나 부모들의 영향이 어린이들에게 비추어진 것이 아닌가 하는 생각과 서양식을 좋아하는 것이 다른 아이보다 더 세련되고 더 문명인이 된 것처럼 생각하는 것은 아닌지 골똘이 재고해야겠다.

그러나 아직은 많은 국민들의 식성이 국산 가공품은 물론 불고기, 삼겹살구이, 갈비살을 좋아하는 국민이 대부분이라는 것과 지방을 좋아하던 싫어하던 건강과 연결시켜 기피하려는 경향은 부인할 수 없다.

우리 국민의 1인당 1일 지방 공급량은 60g인데 비해 일본은 80g, 미국이나 유럽은 170g이나 되므로 아직도 여지는 있으나 일반적인 국민의 식성이 지방을 기피하려는 경향에서 돈육소비를 높이기 위해서는 저지방 식품의 요리나 저지방 가공식품에 대한 관심을 가져야겠다는 생각에서 제조과정중 지방을 배출시켜서 저지방 식품이 되는 “통돼지 바베큐” 제조에 대하여 기술함으로써 국민의 기호에도 맞고 또한 생산자 단체 또

는 개인양돈농장에서 제품을 주문 생산한다면 생산자의 소득면에 기여하는 바도 크리라 생각한다.

3. 바베큐(barbecue)의 유래

스페인 사람이 서인도 제도로 건너온 후 원주민인 아이티인이 통째로 굽는다는 요리이름에서 유래된 말이라고도 하고 아메리카 인디언이 화덕에 굽는 야외요리의 토속어인 바베아큐(ba-beaqueue : 머리부터 꼬리까지)에서 온 말이라고도 하나 틀에 박힌 실내요리보다 야취가 풍부한 야외요리로 각종 재료를 꼬챙이에 꿰거나 석쇠에 놓고 불에 구어서 원하는 소스로 먹는 것으로 야외연회 등에 쓰이며 미국에서 시작된 후 전 세계적으로 널리 퍼졌다.

각종 수조육류를 주재료로 하여 부재료를 첨가하는 넓은 범위로 쓰이며 취향에 따라 자유롭게 방법을 택할 수가 있고 연료는 숯이 가장 좋고 벽돌이나 돌로 즉석에서 화덕을 만들어 쓸 수 있으며 주로 남자들이 야외에서 서비스하는 것으로 돈바베큐의 경우는 대연회나 회갑, 결혼 등의 경사에 이용하면 대단히 훌륭한 식품으로 평가받을 것이라고 확신하면서 그 제조법을 설명한다.

4. 통돼지 바베큐의 제조법

(1) 원료돈

바베큐 제조기의 크기에 따라 결정되겠으나 육질이나 소요량을 참고로 하여 생체중 60~80kg범위가 적합하다고 생각한다.

(2) 돼지의 도살

도살은 관행법에 따라 경동맥을 절단하고 탕박시는 60~70°C의 탕수에 5~10분간 탕침하여

야 하며 이때 특히 외부에 상처가 없도록 주의가 필요하다.

복부는 배의 정중선을 따라 절개하되 항문주위만 도려내고 복부절개시 항문 가까운 부위에서 절개를 중지(10~20cm정도)한다.

마지막으로 내장을 제거한다.

(3) 돈도체 결박

1) 내장과 재료준비

내장중 가식부인 간, 콩팥, 폐 등은 재료와 함께 혼합하여 넣되 창자는 제외한다. 재료는 막대기를 썬 후 넣는다.

재료: 통생강 2홉, 통마늘 1되, 후추 1/2통, 굴 10개, 사과 6개(썰어서), 밤 2홉, 대추 2홉, 양파 5개(썰어서), 양주 1홉, 소금 약간, 조미료 약간

2) 도체의 결박

곧은 막대(직경 5~6cm)를 항문에서 목을 지날 정도의 길이로 넣고 재료를 넣은 후 배부분을 굵은 면실(직경 0.5cm이상)로 6~7부위 묶는다. 마지막으로 입, 귀, 꼬리 등을 묶고 네다리가 완전히 배에 닿게 단단히 결박한다.

3) 철망 씌우기

결박이 끝난 후 철망으로 몸 전체를 싸고 철사줄로 팽팽하게 당겨 묶는다. 이때 힘을 주어 기름이 빠지고 난 후 돼지 몸 전체가 흔들거리지 않도록 묶어야 한다.

4) 바베큐 제조기에 넣기

바베큐 제조기에 넣을 때 중심을 잡아 균형에 맞게 조절한다.

5) 숯불조절

처음 1시간 가량은 약하게 하고 돼지 몸 전체에서 기름이 번져 나오기 시작하면 불을 과하게 하고 기름이 빠지면서 약 8시간 소요되면 피부가 적갈색으로 변할 때쯤, 또는 육안으로 보아 일부 터진 부분에서 살속이 보일 정도면 완성된 것이다.

6) 시식회

결박한 역순으로 풀어헤친 후 접시나 쟁반에 고기와 내부재료를 보기좋게 담아 시식한다.

5. 결론

농축산업이 국민의 생존산업이라고는 하나 농자천하지대본(農者天下之大本)이란 말은 우리 곁에 있어주지만은 않는 것 같다.

설령 현재나 앞으로 어려움이 있다 하더라도 새로운 각오와 연구가 필요하며 노력하면 길은 있기 마련이다.

우리 양돈 농가는 호황인 경우도 많았으나 앞으로 UR을 대비하여 지금까지 생돈출하 위주의 경영방식에서 제품으로 소비자에게 직접돈육소비를 할 수 있는 방안으로 관심을 기울여 양돈농가 소득이 증가하도록 하고 소비자에게도 도움이 되도록 새로운 방법이 개발되어야 겠으며 통돼지 바베큐 제조로 국민의 식성에도 맞고 소비수요도 높아진다면 더 바랄 바가 없겠다.

끝으로 양돈농가의 노고에 위로와 감사를 드린다. 