

돼지고기 수출부위의 활용 대안



이 위 형 소장
미트비즈니스컨설팅센터

우리나라 사람들의 돼지고기 먹거리에 대한 선호도를 보면, 지방 많은 부위가 대부분을 차지하고 있다. 이를테면 삼겹살, 목심살(목잡), 갈비 등으로 비양념 구이로 먹을 수 있는 부위의 선호도가 높게 나타나고, 일부 앞다리살을 이용하여 돼지불고기로 이용되거나 양념 갈비의 덧살용으로 이용되는 모습을 보인다. 기타 갈매기살이 주물럭 구이용으로 애용되고, 장죽을 이용한 훈제 또는 양념 익힘용으로 족발집이 성황을 이루는 보편적 소비 성향을 간직하고 있다.

최근 들어 외국에서 소비자에 인기가 있고 값비싼 품목으로 수출용에 애용되었던 안심과

등심은 고작 돈가스 식당을 중심으로 소비가 증가되었다고는 하나 항상 뒷다리살과 함께 채고의 그늘을 벗어나지 못하고 항상 저렴한 가격으로 2차 가공품 원료로 사용되는 모습을 보인다.

이렇듯 국내 시장에서 소비가 제 자리를 차지 못하고 방황하는 부위육들은 때로는 창고에서 적체되고 싸구려 신세를 면하지 못하는 것이 현실적 문제이며, 앞으로 반드시 해결해야 할 과제이기도 하다.

이러한 현상은 양돈산업 뿐만 아니라 어쩌면 오랜 세월 동안 어려움 속에서 허덕이는 1, 2차 육가공 업계의 활로 모색을 위해서도 해결해야 하는 과제이기도 하다. 그러나 현실은 그렇지 못하고 오랜 세월 동안 자포자기(?) 하면서 세월만 보내며 변변한 연구 한번 제대로 하지 않았던 것은 아닌지 자성도 해야 할 것 같다. 이제 양돈자조금 사업을 통하여 돈육의 소비 확대와 비선호 부위의 활용에 대하여 많은 관심과 해결을 위한 대안 모색에도 적극적인 활동이 있을 것으로 보여 관련업계에서

많은 기대를 갖게 된다.

이러한 업계의 여건 속에서 발상의 전환을 통한 기존의 원료처리 원리를 역으로 풀어보아 새로운 접목을 부분적이거나 시도하여 보는 제언을 하고자 한다.

물론 본 제언은 실전에서 다소의 시행착오적 현상이 발생할 수도 있겠고, 별 것도 아닌 방법으로 치부할 수 있을지도 모르나, 다소 변형이 될지라도 관련업계 모두가 꾸준히 보완하고 개발한다면 분명 균형있는 소비의 답은 있을 것으로 믿는다.

1. 등심(Loin)

최근 우리나라의 등심 생산 규격은 대부분 알등심(C. C Loin) 형태로 생산하는 것이 대세이다. 삼겹살 생산량의 극대화를 위한 절대 절명의 명제가 있는 한 변화가 있을 수 없다. 단, 대일 수출이 재개된다면 변화가 발생할 수도 있겠다. 이러한 상황 속에서 알등심을 이용할 수 있는 대안을 살펴보고자 한다.

가. 규격의 변화

현재 목심살 생산 규격은 통상 5~6번 흉추 사이를 경계로 하여 생산한다. 이를 6~7번 또

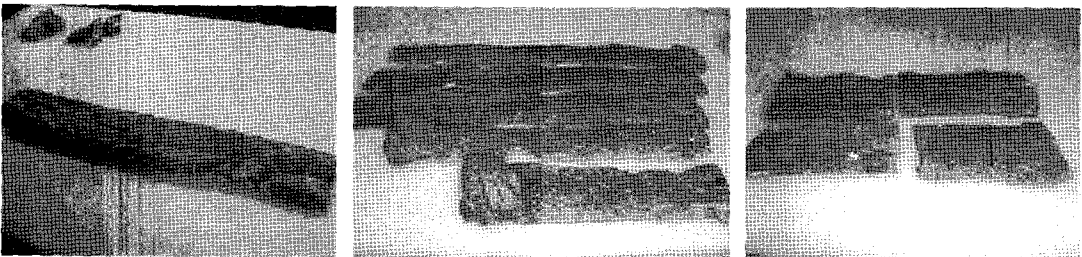
는 7~8번으로 목심을 조금 길게 생산하여 등심 생산량을 축소시킨다. 이 때 삼겹 생산에 영향을 주지 않으려면 종전의 지육의 분할 방법에서 다소 불편을 감수해야 할 것으로 판단된다. 때로는 톱을 이용하여야 하며, 미니 백립 작업도 이루어지게 될 것이다.

나. 등심의 절단가공 과정 변화를 통한 규격생산

현재 생산되는 일반적인 등심은 중요 용도로 돈가스 원료육으로 사용되고, 일부 스테이크이용(Pork Chop)과 로스팅 및 양념구이 정도와 함께 2차 훈제가공용으로 이용되고 있으나 생산량을 소진하지 못하고 항상 제 값 받기가 쉽지 않은 상태가 나타나고 있다. 이러한 이유는 한국인의 입맛에 딱딱하다는 등 질감이 소비자들에게 적응되지 못한 이유가 가장 큰 것이 아닌가 한다.

이에 따라 씹는 맛(질감)을 부드러우면서도 강화시킬 수 있도록 근육섬유를 살려서 생산하는 방법을 이용하여 보자. 즉 현재 대부분은 직각 썰기를 통하여 원형 상태의 모양으로 등심의 긴 섬유를 잘라서 적당한 육의 두께로 필요와 용도에 따라 생산하고, 필요시 칼집을 새겨 넣어서 모양내기를 한다.

<등심의 절단가공 과정 변화를 통한 규격생산>



퍽퍽한 맛보다는 조금은 쫄깃한 육질감과 함께 또한 시각적인 면에서도 양념과 함께 잘 어울리는 모습을 갖출 수 있을 것이다.

다. 등심 뒷살의 분리 이용

등심의 앞 머리부분의 뒷살은 근섬유가 강하고 마블링 상태도 좋아서 시각적으로 기호성이 뛰어나며, 크기는 크지 않고 규격이 일정하지 못한 불편은 있으나 구이용으로 적당하다. 소금 생구이도 가능하나 표면 지방을 제거하면 질감이 떨어진다. 따라서 양념구이로 이용하면 보수력도 증강되고 기호성이 높은 것으로 평가받을 수 있을 것이다.

2. 안심(Tenderloin)

안심은 돈육 중에서도 가장 연한 부위로 주로 돈가스 원료로서 최상의 이용도를 발휘한다. 그러나 등심과 함께 국내에서는 돈가스 수요에 전량이 소진되지 못하여 소량이 생산되는 품목이면서도 재고를 쌓이게 하는 현상이 나타나고 있다.

이 또한 방법의 다양화를 통하여 이용을 극대화로 유도하고 계몽할 필요가 있다.

가. 규격의 변화와 이용

등심과 함께 근섬유를 따라 종으로 길게 Slice하여 이용한다. 두께는 가능한 조금은 두툽하게 하여 구이용으로 대체하고, 로스팅용은 머리부분과 꼬리부분은 제거하는 등 필요에 따라 적절히 처리하면 무난할 것으로 생각한다.

나. 이용 용도별 작업과 처리

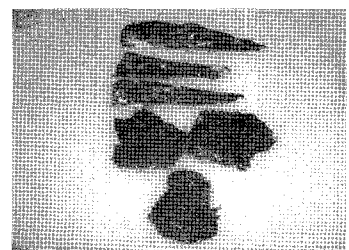
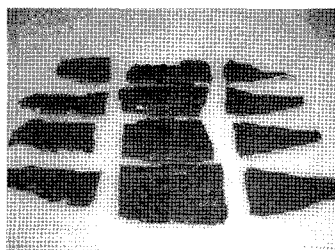
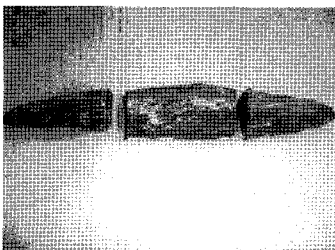
1) 로스팅(Roasting)

꼬리부분을 약 4cm 정도 절단하고, 머리부분의 뒷살을 제거하여 몸통 부분으로 오븐을 통한 로스팅을 하든지, 후라이팬을 이용한 간이 로스팅을 올리브 오일을 이용하여 익히면 쫄깃한 맛과 부드러움을 느낄 수 있다. 이 때는 후추와 소금으로 간을 하고 적절한 소스를 곁들이면 더욱 좋을 것이다.

때로는 쿠킹호일에 싸서 가열하는 방법을 사용하면 편리한 익힘을 유도할 수 있으나, 호일내에 육즙이 발생하므로 이의 처리를 깔끔하게 하고 색감있는 소스의 이용을 효과적으로 하는 것이 필요하다.

2) 탕수육

<안심 규격의 변화와 이용>



흔히 돼지고기의 탕수육에는 어떤 부위든지 이용하는 경향을 보인다. 그러나 조금 고급스런 탕수육은 연육도가 뛰어난 안심살이 가장 좋다. 이 때 안심을 가능한 표면을 넓게 유지하도록 썰고, 두께는 4~5mm 정도로 하여 한입에 먹기 좋도록 길이도 4~5cm 정도로 준비하는 것이 좋다. 여기에 찹쌀가루를 이용하여 적절히 피복하여 튀겨서 이용하면 넓적한 떡 같은 부드러운 탕수육을 만나볼 수 있을 것이다.

소스의 이용은 물엿과 간장을 알맞게 배합하고, 때로는 케첩과 고추가루 등을 이용하여 취향에 맞추면 가히 부족함이 없을 것이다.

*참고 : 돈가스 스펙은 이미 널리 알려져 있으므로 여기에서는 소개를 배제함.

3. 뒷다리살

뒷다리살은 통상 1pcs 작업으로 생산하여 2차 가공 원료용으로, 또는 불고기와 찌개용으로 사용되고 있는 것이 일반적인 현상이다. 물론 가공작업이 원활하고 생산 효율성이 높으므로 효율성이 좋다. 그러나 전량을 이렇게 생산함은 이용의 극대화란 명제를 충족시킬 수는 없을 것이다. 그리하여 때로는 효율성에 따라 분할하여 소비성향을 높이고, 돼지고기 먹거리로서 가치 향상을 위하여 개발하는 노력을 꾸준히 지속할 필요가 있다. 그러한 노력들이 보다 많은 기회로 소비자와 함께 함으로써 지명도가 높은 필요부위가 될 수 있지 않겠는가?

뒷다리살은 지방분포가

낮으므로 지방성 음식을 기피하는 소비자에게는 좋은 부위이며, 대체적으로 조리에 따라 모두에게 적응되는 요리를 제공할 수 있을 것으로 판단한다. 후지는 운동 근육형으로 양념육화 하는 것이 보수력이 좋고 적응력이 높다.

기호성 높은 양념을 첨가하길 바라며, 아래와 같이 분리하여 검토하고, 근육 특성의 차이가 미약하여도 구분 이용의 장점들을 개발할 필요가 있을 것이다.

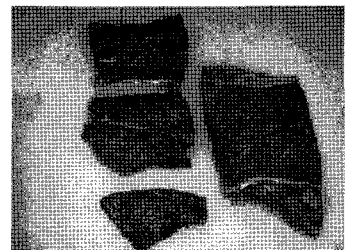
가. 불기살(Inside Ham)과 설기살(Outside Ham)

대퇴골의 안과 밖을 감싸고 있는 근육들로서 섬유질이 종으로 길게 발달된 결체조직이다. 불고기용은 3~4mm, 구이용은 5~6mm 두께로 Slice하되, 근섬유 방향으로 길게 이용하고, 넓이는 5~6cm 정도로 하여 주물럭 양념구이로 이용하면 질감이 좋은 메뉴가 될 것이다. 이 때 사선으로 칼집을 넣거나 수제 연육도구를 이용하여 흠집을 주면 더욱 좋은 결과가 나타날 것이다.

나. 보섭살(Lump. Sirloin)

뒷다리에서 가장 부드러우며, 등심의 끝을

<불기살과 설기살 이용>



이어가는 엉덩이 윗부분으로 근내지방의 분포도 보이므로 각종 구이용으로 개발이 가능하다. 단 분할할 때 규격을 일정한 크기로 확보하기가 쉽지만은 않으며, 지방제거를 많이 하면 규격이 작아지는 단점을 보일 수 있다. 구이용 규격을 작업함에 있어 근섬유의 방향 등을 너무 의식하지 않아도 될 것으로 판단된다.

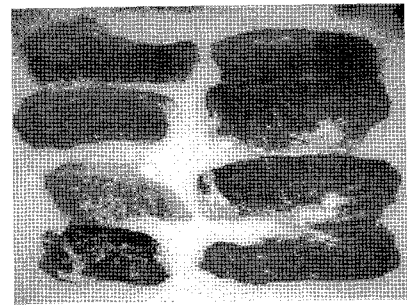
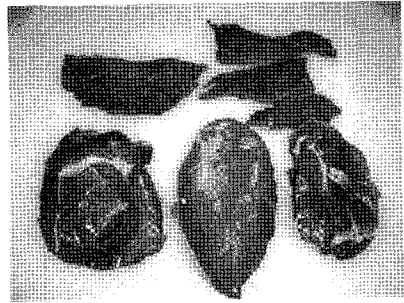
다. 도가니살(Knuckle Ham)

도가니살은 대퇴골을 감싸고 있는 결체조직으로 비교적 강한 근섬유로 구성되어 있으며, 3개의 근육으로 구성되어 있다. 용도는 보쌈용과 양념구이로 이용이 가능하다. 특히 결착력이 좋아 연유기 작업을 하여 양념 훈제육 처리공정과 같은 오븐처리를 통한 가공품으로 이용할 수 있다. 이는 기호성 있는 제품으로 접할 수 있겠다.

라. 홍두깨살(Eye-Round Ham)

뒷다리 후방에 위치해 있고, 통상 설기살을 생산할 때 함께 부착되어 생산된다. 근섬유가 강하면서도 부드러우며 종으로 길게 잘 발달

<도가니살 이용>



되어 있다. 따라서 장조림용으로 사용하면 쇠고기 보다 유연한 맛을 나타내어 밀반찬용으로 손색이 없는 부위육이다.

지방이 적으나 보쌈용으로도 이용이 좋은 것은 지방을 기피하는 사람들에게는 알맞은 육질을 제공하기 때문이다. **양돈**

본지 캠페인

내가 납부하는 자조금으로

양돈산업 안정 및 발전 이룩어낸다.