

□ 생육용 보관 방법

생육용은 절각한 후 절단부위에서 혈이 흐르지 않도록 랩으로 강하게 포장하는 것에 초점을 맞추어야 한다.

랩을 사용하여 절단면을 포장할 경우 약 15~20cm 정도 폭인 제품을 선택한다. 물론 랩은 탄력이 좋은 것을 이용해야 하고, 요즘 친환경 소재의 신소재 랩이 시판됨에 따라 이를 사용하는 것도 좋다.

녹용의 세척 또한 매우 중요한 사항이다.

첫 번째는 녹용 표면의 털과 이물질을 플라스틱 솔로 벗겨 내린다. 그 다음은 밀가루를 이용하여 표면을 깨끗이 닦아낸 후 물로 세척한다. 밀가루의 단백질 분해 성질을 이용함으로써 가장 위생적이고 친환경적인 세척방법이라 할 수 있다. 세제 등으로 세척할 경우 녹용 표면의 기름진 부분에 잔류세제가 남아서 비위생적일 수 있음을 알아야 한다.

세척이 끝난 후에는 마른 수건이나 에어 콤푸레사로 물기를 완전히 제거 후 랩으로 전체를 포장 후 보관한다. 에어 콤푸레사는 녹용의 털과 털사이의 잔여 이물질을 제거에 매우 좋다. 녹용 표면에 수분이 남아있는 상태에서 랩 포장 작업이나 냉동을 하게 되면 분골 부분의 물기가 얼어서 검은색으로 변해 변질된 녹용으로 보일 수 있다.

또한 이렇게 포장한 녹용은 바로 세워서는 안된다. 어떤 녹용은 절단 후 곧바로 장시간 세워두어 상대 부분에 집중적으로 혈이 뭉쳐 형태가 변해서 상품성이 떨어지는 것을 여러차례 목격한 바가 있다. 그래서 녹용은 반드시 비스듬히 하여 하루정도 냉장보관(0~5℃)했다가 급속 냉동시킨다.

이때 주의해야 할 점은 바로 급속 냉동시킬 경우 녹용 속은 열이 남아 있어

효율적 양록산물 보관 방법

유정석 / 금성사슴농장 대표

서 혈이 한쪽으로 응집되는 현상이 일어날 수 있다. 생닭을 오븐에 구울 때 낮은 온도에서 장시간 구워서 닭의 깊은 곳까지 열을 전달시키는 이치와 마찬가지로이다.

이렇게 처리한 녹용을 냉동 보관시 사슴 2~3마리 분으로 묶어 시중에서 쉽게 구할 수 있는 대형 비닐봉지에 넣어서 밀봉시킨 다음 보관하면 녹용의 감량이 없고 녹용 색깔이 선명하며 신선도가 계속 유지되어 장시간 보관할 수 있다.

냉동고는 영하 20℃가 넘어야 하며 영하 30℃ 정도의 냉동고는 영하 20~23℃의 냉동고에 비해 가격은 2배정도 높으나 급속냉동이 유리해서 신선도 유지가 오래가는 장점이 있으므로 농가 실정에 맞추어 구입하는 것이 바람직하다.

냉동고 제품은 냉동방법에 따라 파이프식과 냉풍방식이 있다. 파이프식은 급속냉동은 안되나 건조가 덜 되며 냉풍방식은 급속냉동이 가능하나 건조가 심하므로 보관상 주의가 필요하다.

위와 같은 사항들을 잘 숙지하여 농가의 1년 생산 상품이 최상급이 되도록 적극 노력합시다.

□ 사슴고기의 품질과 위생을 위한 보관

최근 들어 고객들이 절각철에 농장을 방문하면 사슴고기를 대접하는 농가들이 많아졌다. 이는 사슴고기의 홍보뿐 아니라 농장 이미지 관리 차원에서 매우 좋다고 할 수 있다. 그러나 사실 농

장에서 고객이 방문할 때마다 사슴을 도축해서 사슴고기를 대접하는 일이 쉽지 않다. 도축한 사슴을 장기간 보관해서 육회 등의 사슴요리를 해도 되는지에 대하여 궁금해 하는 농가가 많다.

식용으로 사용할 사슴을 농장에서 자가도축하는 경우나 도축장에서 도축할 때 어떻게 해야 하며, 어떤 절차(방법)에 의해서 처리되는지에 대해 궁금해 하는 농가들이 많다.

작업갑 등 처리 기구는 83℃ 이상의 열탕에서 소독하지 않으면 살균 효과가 없다. 상호 오염방지를 위해 면장갑 사용을 금하고 고무장갑을 착용하는 것이 좋다. 식육 처리 기구는 목재, 가죽, 직물류는 금지하는 것이 좋다. 쉽게 오염될 수 있기 때문이다.

스트레스는 도축 후 생산된 고기의 육질에 좋지 않은 영향을 미치므로 도축 전 사슴을 최대한 절식시키고 안정을 시킨 다음 도축하는 것이 좋다.

충격 및 방혈 작업의 가장 중요한 요점은 충격으로 실신시키고 신속히 방혈하는 것이 중요하다. 출혈로 인하여 죽게하는 것이 기본으로서 충격으로 인한 가사상태(심장은 아직 움직이고 있는 상태)의 시기에 어떻게 신속히 경동맥을 절개하여 대량의 혈액을 방혈시키는 지가 육질을 좋게 하는 결과를 좌우하므로 대단히 중요한 공정이다.

반면 방혈이 지체되면 될수록 의식의 회복도가 크게 되어 근육의 경련 및 혈압상승에 따라 여러 가지 현상이 체내에서 발생되기 때문에 육질에 문제가 생긴다. 육질이 질겨지는 예가 대표적인 것이다.

마취된 사슴은 머리부위를 내리쳐 절명시킨다. 절명시키지 않고 녹혈을 서서히 채취했을 경우 사슴고기의 육질이 긴장되어 질을 떨어뜨릴 수 있다.

가죽을 벗기고 배를 갈라서 내장을 꺼내고 등골을 중심으로 반을 절단한다. 절단 후 1/2로 나눈다. 이렇게 해서 4분 도체된 사슴을 0~5℃에서 24시간 예냉시킨다.

예냉된 도체를 절단하고 기름을 제거해서 부위별 부분육으로 진공 포장한다. 냉장육을 원할 경우 냉장상태로 보관하며, 1~3℃의 온도를 유지하면 약 한달 정도까지도 보관이 가능하다.

진공 포장된 사슴고기를 상자에 넣고 포장해서 보관하다 필요할 때마다 꺼내서 요리하면 냉동상태에서는 몇 개월이 지난 후에도 육회나 기타 요리가 가능하다. 이는 그만큼 신선도에서도 문제가 없다는 말이다.

부분육을 작업할 때 작업실의 온도는 15℃이하를 유지한다. 작업실의 상대습도는 40~60%(자동습도 조절장치)로 하고 도체간의 접촉을 가능하면 방지한다. 골발 작업시 식육의 온도는 5℃이하를 유지하는 것이 좋다.

사슴고기는 지방질이 없는 관계로 육즙의 보존이 굉장히 중요하다. 지방질이 없는데 육즙까지 달아나면 딱딱하고 딱딱하고 질질 수 밖에 없다. 일부 농가에서 사슴고기를 이용해 요리를 했는데 질기고 딱딱해서 못 먹겠다고 하는데 그것이 바로 이런 연유 때문이다. 육질을 좌우하는 것 중 한가지는 사슴의 성별과 나이이다. 식육사슴은 반드시 1~3년생 사이의 암컷으로 비육된 것이 좋으며, 나이트 것이나 마른사슴, 1년 미만의 사슴, 발정기의 숫사슴은 절대적으로 피해야 한다.

■ 월간 한국양록 광고료 안내

사단법인 한국양록협회에서 발행하는 월간 한국양록이 2005년 5월호부터 타블로이드판 신문형태로 모습을 바꾸었습니다.
회보 한국양록은 매월 협회원과 관공서, 학계, 관련업계에 종사하시는 분에게 무료로 배부되는 월간지입니다.
회보 <한국양록>은 사슴 사육기술 및 유통정보, 해외 양록업 동향, 본회 회무 추진상황 등 다양한 정보를 수록해 나갈 예정입니다.
앞으로 회보 <한국양록>이 보다 알찬 내용으로 발간될 수 있도록 회원 여러분과 광고주 여러분의 관심과 성원을 부탁드립니다.

□ 회보 한국양록 광고료 요율표

(단위 : 원)

구 분	금 액	비 고
표1 하단 1/3	500,000	칼라
표1 제호 옆 박스	150,000	칼라
표2 전면	800,000	칼라
표4 전면	1,000,000	칼라
내지 전면	700,000	칼라
내지 전면 1/2	400,000	칼라
내지 전면 1/2	300,000	흑백
내지 하단 1/3	300,000	칼라
내지 하단 1/3	200,000	흑백

• 부가세 별도 • 광고 기획비 별도 • 6개월 선납시 1개월 서비스

* 투고를 기다립니다 : 기사소재, 시·수필 등 문학작품, 보기 좋은 사슴사진 등. (채택되신 분께는 소정의 원고료, 혹은 상품을 우송해드립니다.)