

Q & A

축산물 등급판정 업무에 대한 궁금증 풀기

축산물등급판정에 대한 올바른 이해와 다양한 사례를 통해 독자의 이해를 돕고자 등급판정소 홈페이지를 통해 자주 질의하는 내용을 발췌해 구성했다. 이번호에는 등급판정서 재발행 및 마블링과 그 기준에 대한 질문과 답변 내용이다.

Q 등급판정확인서를분실하였습니다. 영업장에판정 확인서를비치해야하는데방법을알려주십시오.

A 등급판정확인서의 분실에 따른 재발급은 신정자(대리인)의 신분을 확인후 재발행할 수 있게 되어 있으며, 재발급은 1회에 한하여 가능하며 발급기한은 확인서 발급일로부터 1개월 이내로 한정되어 있습니다. 따라서 귀하께서는 위의 사항을 참고하시어 등급판정확인서를 발행한 작업장에서 재발행 받으셔서 사용하시기 바랍니다.

참고로 등급판정소에서는 등급판정확인서 원본에 대한 진위여부를 확인 할 수 있도록 웹상에서 서비스를 제공하고 있으며, 확인방법은 등급판정소 홈페이지/등급정보/인터넷서비스/등급판정확인서조회에서확인서 발급번호로확인이가 가능합니다.

※ 기타 궁금한 사항이 있으시면 사업관리팀(담당 윤희석, 031-390-5532)로연락주시기바랍니다.

Q 전 이제 육가공 업체에 갓 들어온 신입사원입니다. 얼마전 거래처에서 마블링 번호에 대한 얘기를 들었습니다. 마블은 짐작이 가는데, 마블링 번호는 무엇인지 어떤 기준으로 지정 되는지 알고 싶습니다.

A '마블링과그기준'에 대해 말씀드리던근내지방은 근육지방중 1, 2차 근육 사이에 있는 지방을 말하며 일명 '마블링(Marbling)' 또는 '상강지방(霜降脂肪)'으로 불려지기도 하는데 붉은 살코기에 지방이 들

어 있는 모양이 마치 시리가 내린 것처럼 보이거나 대리석 같기때문입니다.

근내지방은 고기의 쫄진(육진)을 결정하는 중요한 요소로 고기의 맛과 밀집한 관계가 있습니다. 근내지방이 잘 침착된 고기는 맛이 좋고 부드럽습니다.

그 이유는 첫째, 가열 조리시 근내지방은 용점이 낮기 때문에 빨리 녹아 고기의 표면에 막을 형성하여 수분증발을 억제하는 동시에 육단백질(肉蛋白質) 변성에 의한 수분생성을 적게 하여 다즙성을 좋게 합니다.

둘째, 근내지방은 구성하는 올레인산(Oleic Acid)은 풍미를 좋게 하는 물질로 작용하게 됩니다.

셋째, 근내지방은 근주막 주위에 축적되어 고기의 강도를 약화시키고 살코기보다 밀도가 낮아 고기를 씹을 때 부드러운 느낌을 느끼게 합니다.

그러나 쇠고기, 돼지고기의 맛을 좋게 하는 요인은 근내지방 외에도 나이, 성별 등 많은 요인이 영향을 미치므로 근내지방은 맛을 좌우하는 큰 요소이기는 하나 전부는 아닙니다.

등급기준(근내지방도)은 등급판정 홈페이지 (http://www.apgs.co.kr/02_class)의 2004-66호 hwp를 참고하세요.

※ 기타 궁금한 사항이 있으시면 규격개발팀(이선호 031-390-5542)로 연락하여 주시기 바랍니다.