

국내산 수입산 육류 구별하기

1. 쇠고기 (목심과 갈비의 외형적인 특성 위주로)

우선 부분육 유통 규격을 보면 목심은 국내산의 경우 제7경추와 제18경추 사이를 자르고 수입육은 제5경추와 제5흉추 사이를 절단해 국내산 보다 크다. 절단면이 다르기 때문에 배최장근의 모양이 수입육의 경우 그대로 유지되나 국내산은 그렇지 못하다. 갈비는 국내산이 제18흉추부터 제13흉추까지 전부 사용하는데 비해 수입육은 주로 제6흉추부터 제8흉추까지를 이용하여 갈비뼈가 3개만 들어 있는 정사각형 모양을 하고 있다. 수입육의 경우 갈비 안쪽의 지방층이 두껍고 약간 노란색을 띠며 갈비뼈 폭이 국내산에 비해 훨씬 넓고 두껍다. 지방색과 육색은 냉장육의 경우와 냉동육의 경우가 다른데 수입 냉장육의 경우 오랜 유통과정(보통 15일~1개월)으로 인해 지방에 육즙이 스며들어 지방이 호물호물할뿐만 아니라 사료의 영향으로 국내산에 비해 노란색을 띄고 있는 것이 큰 특징이다. 육색 또한 결구 부분이 육즙의 영향으로 붉은색을 띄고 있는데 근육내 지방도 같은 특성을 나타내고 있다. 반면 국내산은 유통기간이 짧아 육즙의 유분이 적을 뿐만 아니라 지방색이 유백색을 띄고 있으며 꽃등심(배최장근) 내의 지방과 잡(아블링) 또한 육즙의 영향을 덜 받아 선명하다. 육색의 경우 붉은 선홍색을 띄고 있는 것이 수입육과 다른 점이다. 수입 냉동육에 있어서는 색상차이를 제외하고 오랜 보관기간과 유통기간(보통 3~4개월)의 차이로 인해 표면이 건조해져 지방이 퍼석퍼석하고 딱딱한 것을 주요 특징으로 볼 수 있는데 한우의 경우 지방의 탄력성이 살아 있고 유통기가 흐르며 손으로 만져도 녹을 정도이다. 또한 구웠을 때 수입육은 육즙의 발생량이 적고 사료의 영향으로 노른기가 많이 나는 경우도 있다.

2. 돼지고기 (목심과 삼겹살의 외형적인 특성 위주로)

돼지고기의 경우 소와 비교해 수입육과의 차이가 크게 두드러지지 않은 편이 있어 우선 국내산 규격부터 알아두는 것이 중요하다. 우선 부분육 유통 규격을 보면 목심은 국내산의 경우 제5흉추와 제6흉추 사이를 갈라 구분한 한 뒤 앞다리를 이용 갈비를 떼어내고 전갈을 끝부분을 정계살과 앞다리살과 분리한 부위로서 색상이 수입육보다 연하고 지방층이 살아 있으나 수입육은 크기가 크고 색상이 짙은 것이 특징이다. 삼겹살의 경우 일반적으로 수입육은 대부분이 냉동육으로 국내산에 비해 삼겹살 끝부분이 잘려서 직사각형 모양을 하고 있거나 일명 오뎀뼈라 불리는 늑연골이 없는 것이 수입육에 나타나는 가장 큰 특징으로 알려져 있다. 근래에 들어 늑연골을 붙인 수입 삼겹살이 나오고 있어 늑연골의 유무에 따른 구별이 힘들게 되었는데 늑골을 빼낸 자국을 예로 들면 수입육은 기계작업으로 인해 칼집이 없이 깨끗한 반면 국내산은 늑골 제거 작업이 대부분 수작업으로 이루어지기 때문에 칼집이 있는 것이 다르다. 넓이를 보면 가격에 비해 상대적으로 국내산의 경우 현장에서 등심부위 바로 아래까지 근접해 잘라 넓은 편이나 수입육은 몇몇 나라를 제외하고는 폭이 좁다. 지방과 살의 간격도 조밀한 특징을 나타내는데 국내산은 지방층과 살의 간격이 거의 일정하고 그 구분도 확실한데 수입육은 간격도 일정하지 않을 뿐더러 그 구분조차 명확치 않은 편이 있다. 또한 국내산은 제5흉추와 제6흉추 사이를 갈라 남아 있는 늑골 제거흔적이 9개 내지 11개가 남아 있으나 수입육은 나라마다 분할규격이 달라 그렇지 못한 편이 있다. 색상은 국내산이 냉장육 유통이 일반화되어 약간 분홍빛을 내면서 광택이 있는 달회홍색인 반면에 수입육의 경우에는 냉동상태의 오랜 유통기간으로 인해 전반적으로 어두운 붉은색을 띄고 있을 뿐만 아니라 해동시 육즙 발생량이 많은 것이 특징이다.