

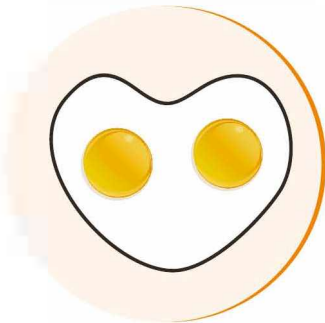


축산물품질평가원에서 알려주는 누리궁금증 Q&A



Q 환절기가 되니 무엇보다 피부가 고민입니다.
돼지껍데기가 피부에 좋다던데, 사실인가요?

A 돼지껍데기의 주성분은 콜라겐입니다. 콜라겐은 동물의 뼈·연골·이·피부나 물고기의 비늘 등을 구성하는 경질(硬質)단백질로 물에 잘 녹지 않는 단백질입니다. 섬유상 고체로 존재하고, 끓이면 파괴되는 것이 아니라 젤라틴이 되어용해되지요. (두산백과사전 참조) 돼지껍데기를 드시는 분 중 간혹 냄새제거를 위해 끓는 물에 삶은 후 다시 구워 드시는 경우가 있더군요. 그런데 이 방식은 기급적 안 하시는 편이 좋을 듯 합니다. 껍데기를 끓는 물에 삶을 때 콜라겐이 젤라틴으로 변해 용해되므로 냄새제거 뿐 아니라 콜라겐도 놓칠 수 있습니다. 이 끓인 물을 식혀보시면 겔 상태로 변한 젤라틴을 확인하실 수 있을 거예요. 단순히 냄새제거가 목적이라면 깨끗하게 씻은 후 끓이거나 볶아 드시는 것이 더 나은 방법일 것 같습니다.



Q 아침에 달걀 프라이를 하려는데 기분 좋게 노른자가
두 개 나왔어요. '행운의 상징'이라고도 하는 쌍란은
어떻게 생기는 거예요?

A 말씀하신 것처럼 노른자가 두 개인 것을 쌍란이라고 하지요. 원인의 대부분은 난포의 과다생성으로 만들어진다고 보시면 됩니다. 계란은 암탉의 기관 중 난소에서 난포가 생기고 이것이 나중에 노른자로 성장하면서 난소에서 떨어져 난관에서 만들어집니다. 이때 노른자 주위에 흰자가 형성되어 점차 계란의 모습을 갖추게 되지요. 난포가 생길 때 두 개가 나와 함께 난관으로 빠져 나가면 쌍란이 되는 것입니다.



Q "PSE육"이라는 말을 처음 들었는데, 무슨 뜻인지
몰라 더 답답해졌어요. 설명 좀 해주세요.

A 고기 색이 좀 뿌옇고 탄력이 없었나요? "물돼지"라고도 하는 PSE는 Pale, Soft, Exudative의 약자로서 단어대로 창백하고 탄력이 적고, 육즙이 많이 흘러나와 물컹거리는 고기를 말합니다. 스트레스를 받은 이상육이 보통 이런데, 고기로서는 품질이 크게 떨어지므로 구입 시 주의가 필요합니다. PSE육은 스트레스에 민감하거나 도축 전후에 부적절하게 취급한 돼지에서 생산된 고기 가운데 주로 발생합니다. ㉠