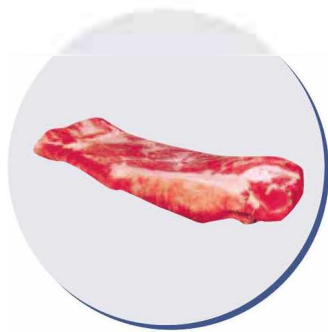




## 축산물품질평가원에서 알려주는 누리공금증 Q&A



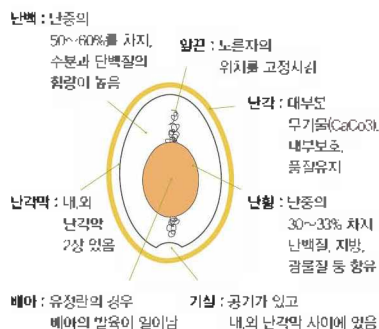
**Q** 저희 가족은 차돌박이를 가장 좋아하는데, 정작 어느 부위인지도 모르네요. 알려주세요.

**A** 차돌박이는 10개 대분할 부위 중 양지에서 분리된 살입니다. 지방이 많고 단단하며 씹는 맛이 좋지요. 하얀 지방이 살코기 속에 차돌처럼 박혀 있다고 해서 차돌박이라는 이름이 붙었다고 하는데, 단단히 박힌 지방의 특성을 고려해 보통 얇게 썰어 구워 먹거나 차돌박이 샐러드, 차돌박이 된장찌개 등 다양한 방식으로 활용되고 있습니다.



**Q** 제주 흑돼지라서 샀는데 속은 것 같아요. 진짜 제주 흑돼지고기 구입하는 법 좀 알려주세요.

**A** 제주 흑돼지, 높은 명성에 찾는 이는 많은데 공급량이 부족하다 보니 원산지를 속여 판매하는 경우가 종종 있는 것 같습니다. 2가지 방법을 알려드릴게요. 하나는 돼지고기이력제를 활용해보시라는 겁니다. 축산물품질평가원에서는 2014년 12월부터 돼지고기도 이력제를 실시하고 있습니다. 제주도의 경우에는 2013년부터 이력제 시범 사업에 동참했던 곳이에요. 그만큼 이력정보를 확인하면 믿고 구입할 수 있다는 얘가지요. 구입 시 제품 라벨에 표기된 이력번호를 '축산물이력제'나 '안심장보기' 앱에서 조회해보시면 쉽게 확인하실 수 있습니다. 또한 제주 흑돼지는 도축한 후 등급판정을 할 때 '흑' 마크를 따로 표시하고, 등급판정확인서에 '흑돈'으로 따로 표기해 일반 백돼지와 분리·관리하고 있습니다. 이러한 정보 역시 이력시스템을 통해 확인할 수 있지요. 이력정보 조회나 등급판정확인서 확인, 절대 속을 일 없이 믿고 사실 수 있을 것입니다.



**Q** 계란을 껴는데 건더기도 아니고 유독 진득한 부분이 있어요. 이거 상한 건가요?

**A** 알끈을 말씀하시는 것 아닐까 싶네요. 노른자의 위치를 고정하는 역할을 하는 알끈은 조직이 좀 더 치밀해 덩어리처럼 끈끈하게 뭉칩니다. 계란은 상한 경우 오히려 묽어져 확 퍼져 버리지요. 계란의 구조와 성분을 알 수 있을 그림을 같이 게재하니 참고해주세요. ☺