

## 건식숙성(Dry aging) 쇠고기란?

연구개발팀 차장 **윤영권**

국내산 쇠고기는 최근 영연방 FTA체결 등 수입 쇠고기와 치열한 경쟁체제에 돌입하게 됐으며, 유통업계에서는 소비트렌드 변화에 적극 대응하여 수입육 판매 다변화를 진행 중이다. 지금까지 우리 한우산업은 지속적인 품질증진 노력과 고급화로 국내 소비자의 절대적인 지지 속에 수입개방에 대응하고 대외경쟁력을 확보해 왔으나 최근 청탁금지법 시행과 소비트렌드 변화 등 어려운 상황에 직면하고 있다. 따라서 우리 한우산업은 기존의 고급육 소비와 더불어 저지방육 및 비선호부위의 소비 확대를 통해 소산업의 다변화를 꾀할 수 있는 패러다임이 필요한 시점이라고 하겠다.

그런데 이러한 상황에서 최근 축산 선진국 등에서 주로 유통되는 습식숙성(Wet-aging), 건식숙성(Dry-aging) 쇠고기 등 숙성육에 대한 국내 소비자의 관심이 높아지고 있다. 5~6년 전부터 일부 스테이크 전문점을 중심으로 도입되기 시작한 건식숙성육은 점차 대중화되고 있으며 특히 1등급 이하 쇠고기를 숙성해 새로운 시장을 창출하고 있는 트렌드에 주목할 필요가 있다.

숙성이란 도축 후 사후강직 현상에 의해 신전성(神殿性, 늘어나는 성질)을 잃고, 수축된 쇠고기의 근육이 시간이 경과함에 따라 점차 장력(張力)이 떨어지고 유연해지는 현상으로 도체나 절단육을 빙점 이상의 온도에서 보관함으로써 고기의 질, 특히 연도를 향상시키는 방법을 가리킨다.

숙성방법은 소 도체나 절단육을 진공포장해 외부공기와의 접촉을 차단하고, 빙점 이상의 온도에서 냉장 숙성하는 습식숙성 방법과 소도체나 대분할육 또는 소분할육의 표면에 보호 포장을 감싸지 않은 상태로 냉장조건에서 저장하는 방식인 건식숙성 방법으로 나뉜다. 습식숙성은 미국에서 1970년대부터 진공포장법이 육류의 유통, 수출에 널리 사용되면서 전 세계로 확산됐다. 육류의 저장으로 인한 관능특성 저하 없이 수율감소를 최소화하고 저장기간을 연장할 수 있다.

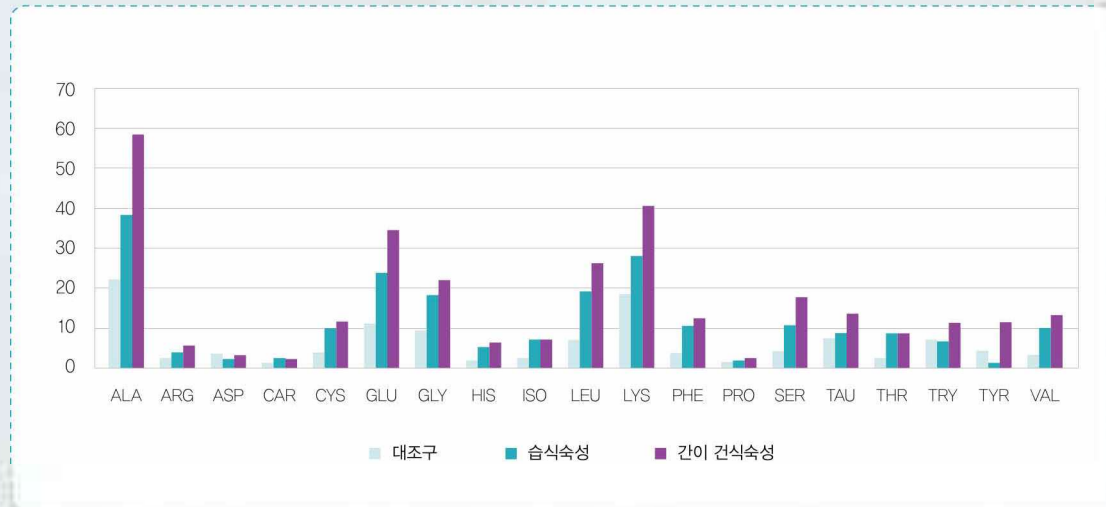
반면 건식숙성은 독특한 풍미와 부드러운 육질의 식육을 만드는 방법이다. 건식숙성을 하면 비터처럼 부드럽고 풍부한 맛과 월등하게 연하면서도 뛰어난 식감, 자극적이지 않게 강렬한 견과류의 향 등 풍미가 증진되는 것으로 알려져 있다. 건식숙성을 하는 가장 큰 이유 중 하나인 풍미는 최소 14일 이상 또는 21일 이상을 건식숙성 해야 일반 쇠고기에 비해 증진된다고 보고되고 있으나 개인의 취향에 따라 건식숙성육의 선호도는 다를 수 있다.

축산물품질평가원에서는 소비자에게 안전성을 보장하고 품질과 경제성을 극대화 할 수 있는 보급형 한우 건식숙성법을 정립하고, 소비특성에 맞춰 저지방 및 비선호 부위육에 부가가치를 부여함으로써 한우고기 소비패턴 다양화와 소비확대를 통해 한우 농가의 수익 향상을 도모하기 위하여 연구를 수행했다.

연구는 한우 암소 2등급 채끝·보섭·우둔 부위를 대상으로 간이 건식냉장고 숙성 조건에서 저장기간별 (21일·28일·35일) 숙성육의 관능, 감량 등의 특성을 비교했다.

축병원 연구결과(15 한우자조금 연구) 채끝·보섭·우둔 부위는 모두 습식숙성에 비해 건식숙성육이 선호도가 높았다. 특히 보섭과 우둔 부위는 유리아미노산 함량이 일반육에 비해 크게 증가하는 것으로 나타나 건식숙성육으로서의 활용 가능성이 높다고 할 수 있다.

<그림 1> 숙성방법별 한우 우둔 부위의 유리아미노산 함량 비교(mg/100g)



(한우고기 건식숙성방법 실정 연구, 2015 한우자조금관리위원회)

경제성을 고려한 최적 건식숙성 기간은 체끝은 21일 이상 건식숙성 하되 주 소비층(고객)의 취향에 맞춘 숙성기간(35일 숙성 시 급격한 감량 증가) 결정이 필요하며, 보섭·우둔 부위는 21일 이상 건식숙성 시 차별화 될 수 있으나 28일 이상 숙성 시 기호도가 증진되는 것으로 나타났다. 건식숙성을 할 경우 기본적인 육량 감량도 크지만 상품화를 위해 고기 표면(클러스터)을 제거해야 해 총 감량이 크므로 숙성기간이 길어지면 감량도 커짐을 염두에 두어야 한다.

〈그림 2〉 건식숙성 후 고기 표면 제거



종합적으로 건식숙성 방법은 습식숙성에 비해 관능 특성 등에서 차별화되나 건식숙성 방법은 감량이 크고 숙성기술이 필요한 고비용 숙성법으로 프리미엄 쇠고기 판매 전략에 적합한 방법이다. 1등급 이상의 등심을 이용하여 건식숙성 하는 경우에는 판매가격이 매우 높아져, 고급 식당 및 레스토랑 등이 아니면 취급하기 쉽지 않은 측면이 있고, 일부 소비층을 대상으로 하기 때문에 한우고기 소비확대 측면에서도 효과가 미미할 수 있다. 따라서 한우고기 소비를 창출하기 위해서는 기존의 고급육 시장보다는 소비가 정체되어 있는 비선호 부위나 품질이 일정치 않거나 떨어지는 쇠고기를 대상으로 하는 것이 바람직하며, 이를 통하여 비선호 부위의 판매 활성화에 기여할 것으로 기대한다. ㉞