



축산물품질평가원에서 알려주는

## 누리궁금증 Q&A



**Q** 마트에서 베이컨을 구입해서 즐겨 먹는 편입니다. 베이컨은 돼지의 어떤 부위를 사용해 만드는지 알고 싶습니다.

**A** 베이컨은 돼지의 등과 옆구리 살을 소금에 절여 건조하거나 훈연한 것입니다. 일반적으로 얇게 썰어 구운 것으로 이해하시면 되겠습니다. 외국과 달리 우리나라의 돼지고기 소비성향은 구이문화로 대변되는 삼겹살과 목살을 주로 이용하는데 베이컨 또한 우리나라에서는 삼겹살(belly)을 이용하여 만들고 있습니다. 현재 우리나라에서도 과거와 달리 베이컨을 이용한 요리들이 많이 개발됨에 따라 베이컨을 찾는 소비자들이 많아지고 있으며 여러 제품들이 출시되고 있습니다. 다만 외국처럼 많은 양을 소비하지 않기 때문에 국내산 돼지고기보다는 수입 돼지고기를 많이 이용하고 있습니다.



**Q** 아이들이 돼지고기의 지방부위를 싫어합니다. 돼지고기 중에 살코기가 가장 많은 부위는 어디인지 알려주세요.

**A** 웰빙 부위라 불리는 등심, 안심, 뒷다리 살이 가장 저렴합니다. 지방은 적고 근섬유로만 이루어져 지방 섭취는 줄이고 양질의 단백질 섭취가 가능한 부위들입니다.



**Q** 삼겹살은 어떻게 구워야 맛있게 구울 수 있을까요?

**A** 너무 자주 많이 뒤집지 않는 것이 좋습니다. 삼겹살을 포함한 모든 식육의 경우 열을 가하면 내부의 향미 성분인 수용성단백질 및 수분을 비롯한 각종 영양성분이 표면으로 분리됩니다. 그러므로 자주 뒤집어서 내부 내용물이 외부로 유출될 경우 푸석푸석한 근육조직만을 느낄 수 있습니다. 한쪽 면에 열이 어느 정도 전도되어 표면에 액상의 내용물이 표출되기 전 뒤집으셔서 지방 성분으로 일종의 코팅효과를 내어 내용물 유출을 방지하시면 더욱더 좋은 식육특유의 향미를 느낄 수 있습니다.