



축산물품질평가원에서 알려주는 누리궁금증 Q&A



Q 인터넷으로 육회용 고기를 살까 고민 중인데요, 냉동된 상태로 배달 온 걸 해동한 후 육회 만들어도 되나요?

A 도축 후 오랜 시간이 경과된, 특히 냉동했다가 해동시킨 고기는 생고기나 육회로 드시지 않는 것이 좋을 것 같습니다. 육회도 마찬가지로 생고기는 신선도와 초기 오염도가 관건입니다. 고기를 구입 후 냉장고에 보관을 잘 했더라도 도축일로부터 시간이 경과 할수록 미생물 증식이 빨라집니다.

인터넷으로 주문하게 되면 냉동육일 경우 도축-판정-가공(포장처리)-냉동-주문-배송-도착-해동까지의 소요시간이 판매장에서 직접 구입하시는 것보다 훨씬 길어집니다. 이 유통기간 동안 여러 가지 유통환경에 따라 미생물에 쉽게 노출될 우려가 높습니다.

따라서 육회용으로 사용하실 목적이라면 인터넷으로 구매하시는 것보다 집에서 가까운 동네 축산물 판매장에서 직접 구입을 하시는 방법이 더 안전한 방법입니다.



Q 돼지머리에도 등급이 있나요?

A 현행 등급판정기준상 돼지머리는 등급판정 대상이 아니어서 등급이 없습니다. 축산물등급판정 세부기준(농림축산식품부고시 제2014-4호, 2014.2.3., 일부개정)에 따라 등급판정 대상이 되는 돼지도체는 고유의 목적을 위해 이분할 하지 않은 학술연구용, 바비큐 또는 제수용 등의 도체를 제외하고는 모두 머리와 내장을 제거하고 좌우 이등분한 도체만을 대상으로 하고 있습니다. 돼지머리는 부산물로 분류되어 등급판정의 대상이 되지 않습니다.



Q 구운 계란을 샀는데 몇 개가 하얀 가루들이 마치 약을 뿌린 듯 잔뜩 묻어 왔어요. 먹어도 안전한건가요?

A 먹어도 됩니다.

사진 속 계란은 외부 결함란 중 '칼슘스프레싱' 이라고 하는 결함란입니다. 계란의 내용물에는 이상이 없고 겉 부분인 껍데기(난각) 결함에 해당되는 것으로 먹어도 됩니다.

설명을 더하자면, 질문 주신 칼슘스프레싱이나 반점, 탈색 등 껍데기 결함은 영양적인 것과 환경적인 요인에 의해 생기게 됩니다.

계란의 껍데기가 불량해지는 것은 영양 문제와 더불어 나이가 들어감에 따라 칼슘의 흡수·활용 능력이 저하되고 껍데기와 내용물의 증가 속도 차가 발생해 껍질의 두께가 얇아지기 때문입니다.

또한, 껍데기(난각질) 이상은 환경·온도에 밀접한 관계가 있어 온도가 갑자기 떨어지거나 환기가 잘 안 될 경우 암모니아 가스, 일산화탄소 등의 유해가스와 날아다니는 각종 병원균에 의해 스트레스를 받게 되어 생산성이 저하됩니다. 🔄