

## 식육의 부위별 지방산 조성에 관한 연구

신기간·박형일·김천제\*

롯데그룹중앙연구소. \*건국대학교 축산대학 동물생명과학부

우육의 평균 포화, 불포화지방산 비율은 각각 41.1%, 56.7%였다. 부위별 포화지방산 비율은 등심의 경우 36.3%로 가장 낮았고 전, 후지가 각각 40.9%, 39.2%였고 갈비살은 48.1%로 가장 높았다. 반면 불포화지방산 비율은 등심이 62.3%로 가장 높았고 전, 후지는 58.4%, 56.8%로 유의차가 없었으며 갈비살은 50.9%로 가장 낮았으며 단일 불포화지방산의 비율도 불포화지방산과 비례하는 것으로 나타났다. 돼지고기의 평균 포화, 불포화지방산 비율은 40%, 59%였고 다가 불포화지방산 비율은 9.4%였다. 부위별 비교에서는 전, 후지의 불포화지방산 비율이 64.2%, 60.4%였고 갈비와 등심은 54.6%, 55.3%로 전, 후지 보다 낮았으나 포화지방산 비율은 갈비, 등심이 높았다. 닭고기의 평균 불포화지방산 비율은 62.9%로 다른 축종에 비해 높았으나 오리고기 보다는 낮았다. 다른 부위에 비해 가슴살의 포화지방산 비율은 37.3%로 높았고 불포화지방산 비율은 61.3%로 낮았다. 껍질의 경우 단일 불포화지방산의 비율은 높았으나 불포화지방산 전체의 비율은 그리 높지 않았다. 오리고기는 다른 축종에 비해 포화지방산의 비율이 적은 반면 불포화지방산의 비율은 높았다. 껍질과 다리살이 가슴살과 정갱이살에 비해 포화지방산은 31.8%, 31.5%로 적었고 불포화지방산 비율은 67.4%, 67.7%로 높았다. 개고기의 불포화지방산 비율은 그리 높지 않았으나 다가 불포화지방산 비율은 24.2%로 1개월령 자돈을 제외한 다른 축종의 그것에 비해 유의성 있게 높았다. 전, 후지의 포화지방산 비율은 35.4%, 35.9%로 갈비, 등심에 비해 포화지방산 비율은 낮았던 반면 불포화지방산 비율은 61.1%, 61.4%로 높았다. 전지는 arachidonic acid를 비롯한 다가 불포화지방산의 비율이 다른 부위에 비해 높았다.