



# 육가공 교실 MEATSCHOOL

黃承燮  
성경육가공 대표

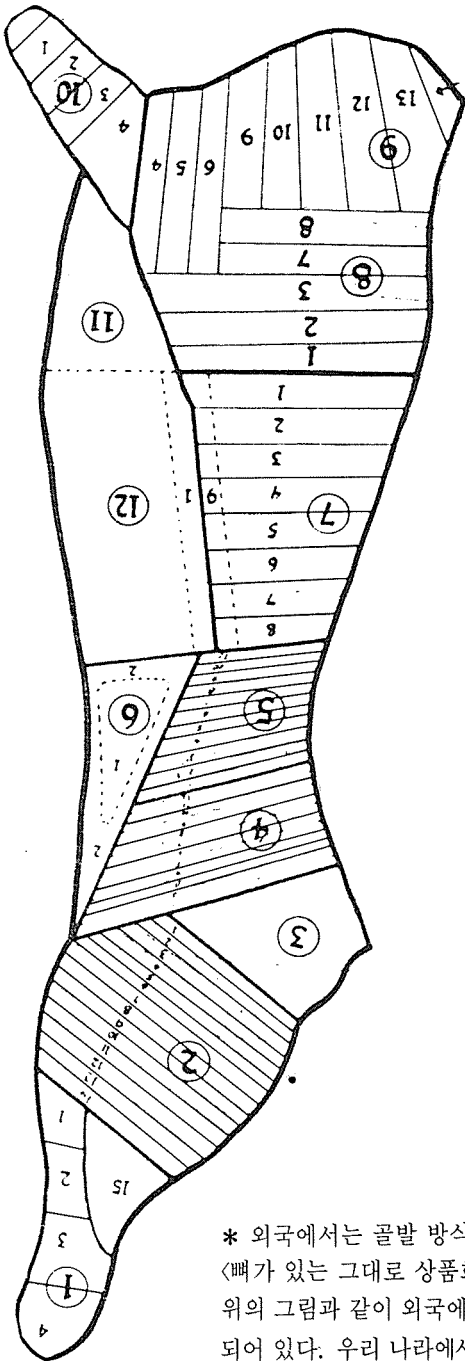
우리 나라의 축산물 유통은 오랜 역사를 이어져 오고 있으나  
 사회의 인식 부족으로 발전이 늦은 감이 있다.  
 이같은 사실은 외국의 경우,  
 육류 취급자는 정육가공기술학교(meat school)를 나와야만 가능하나  
 국내에서는 정식 기관이 없어 정육점, 육가공가공실, 유통업체 가공실에서  
 기초적인 것만을 배우고 수 년간의 경력이 쌓이면 기능사라 칭하고 있는 실정이다.  
 필자는 그동안 정육가공기술학교를 이수하고  
 외국인들과 7년여 육류 취급 방법에 있어서의  
 문제점 및 개선점을 실험, 실습을 통해 연구한 바 있다.  
 금번 육가공회지 창간을 계기로 필자의 연구결과를 발표하고자 한다.  
 앞으로 계속 연재될 내용은 단순 정육 절단 가공 기술에서 부터  
 판매까지 외국의 예와 비교, 그림과 사진을 곁들여  
 회원사 및 동업인 업체의 정육을 취급하는 분들에게 도움이 되고자 했다.  
 여기에 나오는 학술적 용어 또는 방언은  
 가능한한 배제했으며, 우리가 일상 생활에서 사용하는 용어를  
 토대로 하여 재구성, 이해의 폭을 높이도록 했다. <編輯者 註>

<원고 게재 순>

- |  |   |
|--|---|
| <p> 원료육 구입 및 판정</p> <p>2. 골반 및 부위별 절단, 골발방법</p> <p>3. 지방 제거 및 절단법</p> <p>4. 특수 가공 및 원형 가공법</p> <p>5. 냉동육 및 냉장육 보관관리 및 해동법</p> | <p> 뼈의 위치 및 부위별 위치 특성 및 상품 생산법</p> <p>7. 숙성방법</p> <p>8. 묶는 법 및 비닐 포장 관리법</p> <p>9. 칼밥(짜투리) 상품 및 보관방법</p> <p>10. 기타</p> |
|--|---|

★ 외국의 예

소 부위별 가공 생산 위치도(BEEF CUTTING CHART)



1. 사태(HIND SHANK)  
①~③ 스푼(SOUPBONES)
2. 볼기(우둔, 설깃, 도가니살) (ROUND)  
①~⑮ 라운드 스테이크 및 로스트생산 (ROUND STEAK / ROAST)
3. 보섭살(RUMP)  
스테이크 및 로스트(STEAK / ROAST)
4. 채끝 일부와 보섭살 일부(SIRLOIN BUTT)  
①~⑫ 솔로인 스테이크(SIRLOIN STEAK)
5. 채끝 및 안심(SHORT LOIN)  
①~③ 포터 하우스 스테이크(POR TERHOUSE STEAK)  
④~⑧ 티본 스테이크(T-BONE STEAK)  
⑨~⑪ 클럽 스테이크(CLUB STEAK)
6. 치마살 양지(FLANK)  
① 푸랭크 스테이크(FLANK STEAK)  
② 스-튜 및 다짐용(STEWS-HAM BURG)
7. 등 심(RIB )  
①~⑧ 등심로스트 및 스테이크(ROAST / STEAKS)  
⑨ 불갈비용 (SHORTRIBS)
8. 어깨등심(CHCKC SHOULDER)  
①~⑧ 등심로스트 및 스테이크(ROAST / STEAKS)  
⑨ 로스트(ROAST)
9. 목(NECK)  
⑩~⑬ 스-튜(STEWS)  
다짐(HAMBURG)
10. 앞사태(FORE SHANK)  
①~④ 탕용(SHANK BOILING)
11. 양지(BRISKET) : 앞부분  
스튜
12. 양지 : 끝부분(NAVEL END)  
스튜(STEWS)  
삶아서 로스트용(POT ROAST)

\* 외국에서는 골발 방식이 우리 나라와 차이가 많이 나므로 차후에 자세히 설명하겠다.  
 <뼈가 있는 그대로 상품화하므로 골발은 쉬우나 가공에 있어서 기술을 요함>  
 위의 그림과 같이 외국에서는 부위별 가공법이 있어 부위별 판매가 가능하며 생활화가 되어 있다. 우리 나라에서도 가공생산할 수 있도록 체계화되어 유통이 되고 있어 편리하며 육질을 속일 수가 없을 것이다.

## ■ 원료육 구입<소, 돼지>

원료육 구입에 있어 여러가지 방법<생략>과 경험을 토대로 구입하는 방법이 수월하나 초보자들은 어디까지나 배우는 입장에서 도축장 지정 중계인을 통하여 구입하는 방법이 제일 안전하며 여러 가지 문제점을 찾을 수가 있다.

또한 시간이 흐름에 따라 경험이 축적되며, 자기능력 즉 자기 발전을 할 수 있다는 것을 느낄 수가 있다.

## ■ 구입 방법<정상 구입할 때>

1. 산지 및 축산단지 직접 계약 구입
2. 지방 우시장 구입
3. 산지 중계인 중계구입
4. 대도시 도축장에서 중개인 중계로 공개 입찰 구입

## ■ 원료육 판정

원료육 판정에 있어서 1차적인 것은 각 도축장 시·군 소속 수의사(위생 검사원) 또는 자체 검사원이 상주하며 소, 돼지의 건강상태, 연령 여러가지 생체 검사를 하여 도살하므로 그다지 어려움이 없다.

그러나 간혹 여러가지 형태의 문제점이 대두될 수 있으므로 미연에 이런 문제점을 조기 발견하여 반환할 수가 있으므로 정육을 취급하는 책임자들은 필히 알아두어야 한다.

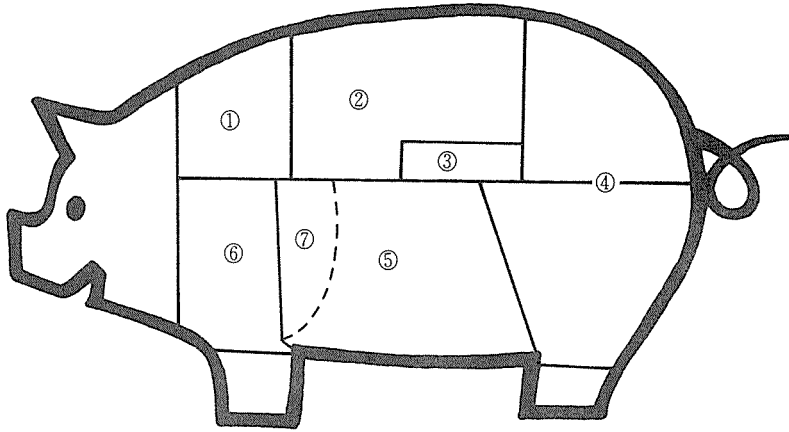
### • 판정기준(정상 구입할 때)

1. 육질속의 수분 함량  
(육안으로도 볼 수 있으며 촉감으로 느낄 수 있음)  
※ 수분 많은 육질 색상 : 연홍색  
※ 수분이 없는 육질 색상 : 진홍색
2. 육질속의 피의 반점  
(사후에 나타나는 특징)
3. 육질속의 염증  
(주사에 의한 것, 기타 고름 덩어리)
4. 질식된 상태의 육  
(대량 적재할 때 냉을 받지 못할 때 생기는 현상)
5. 절각 또는 타박된 부위  
(부러졌다든가 또는 구타된 부위 피멍)
6. 육질속의 근육이 굳어 있는 부위  
(암의 증세)

### • 기 타

지육(소, 돼지)을 골발할 때 위의 6가지 방법으로 분류 참작하여 두면 그만큼 손해를 보지 않아도 되므로 발견 즉시 자체 검사원 혹은 책임자한테 연락을 취하면 구입에 있어 손해를 덜 볼 것을 염두에 두어야 할 것이다. 시간이 경과함에 따라 반환이 안되므로 즉시 결과 보고를 하여야 됨.

## 돼지 (Pork)



- ① 목잡부(목등심)
- ② 잡부(등심)
- ③ 안심
- ④ 뒷다리(볼기)
- ⑤ 삼겹
- ⑥ 앞다리(전각)
- ⑦ 갈비

### ■ 돼지 구입

위에서 소개한 것과 같이 소의 구입 과정과 동일하나 한가지 알아두어야 할 참고사항이 있다.

※ 돼지고기는 그 자체가 기름진 것과 달콤한 맛 그리고 섬세한 풍미를 증가시키기 위하여 숙성을 시키거나 혹은 외국에서는 가공식품 또는 훈연시켜 상품화한다.

여기에서 돼지의 숙성을 시킨다함은 첫째 육질의 보존성을 높여주고 다양한 요리로써 구미를 돋구어준다.

미국에서 육제품의 발달은 그 나라 자체의 사료 즉 옥수수가 주종으로 경작되고 돼지고기(가공식품)의 상품개발이 뛰어나므로 세계의 으뜸으로 선두를 달리고 있지 않은가 필자는 생각하고 있다.

#### • 돼지의 판정

일반적으로 돼지고기의 질을 판단함에 있어서 고기의 색과 지방이 첫째 조건이 된다.

돼지고기를 자세히 관찰하여 보면 부위별마다 색상이 다르고 또한 나이와 상태에 따라 다양하다.

돼지를 두가지로 구분하여 보자(돼지의 특성)

#### ○ 어린 돼지

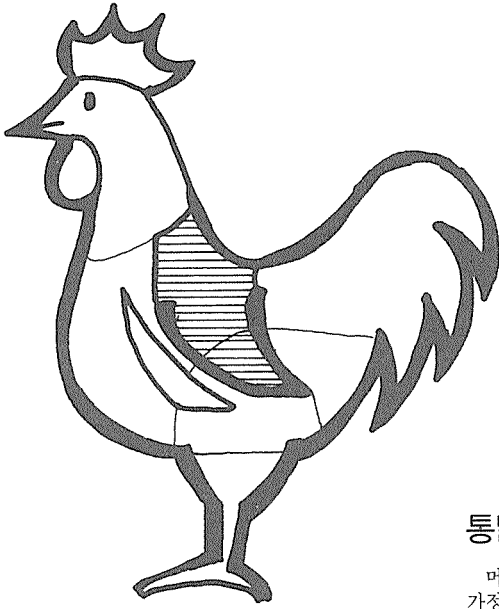
섬유질(육질)은 아주 부드럽고 가늘다. 지방색은 흰색이고 입자가 깨끗하고 부드럽다. 색상은 연홍색을 띠고 있다.

#### ○ 늙은 돼지

늙은 개체에서 나온 지방은 노르스름하고 색상은 어린돼지 색상보다 진하고 섬유질(육질)이 부드럽지 못하며, 입자가 굵고 부드럽지 못하며 육질이 질긴 편이다.

돼지고기를 많이 이용하는 것은 쇠고기보다 가격이 저렴하고 일반적으로 돼지는 운동과 사역을 시키지 않고 성장이 빠르고 쇠고기보다 연하며 다양한 메뉴를 할 수 있으므로 소비자의 기호식품으로 적당하다.

## 닭 (CHICKEN)



### 통닭

머리, 발목, 내장을 제거 한 후, 닭 전체 한마리 분을 말한다. 가정에서 다양한 방법으로 조리를 하며 소비자의 개성에 따라 조리 방법도 틀릴 수 있으며, 일반적으로 통닭의 인기는 상승세를 나타내고 있다.

- 쓰이는 곳은, 통닭구이, 도리탕, 백숙, 닭육계장.

### ■ 닭 구입(계육)

일반적으로 계육은 계육도축장을 겸하고 있는 즉 메이커들이 일반 정육점 및 백화점 유통에 공급하여 주므로 그다지 구입에 있어 힘들지 않고 있으나 얼마만큼 소비자에게 신선한 계육 공급을 하느냐에 승패가 있다고 본다.

다음 예를 들어 구입에 있어 필자의 경험을 소개하겠다 (H유통 5년 근무)

### • 선별 구입 방법(얼지 않는 닭)

1. 색상의 이상유무  
(연한 노란색을 띠고 있음, 흰색을 띠고 있으면 냄을 받은 닭)
2. 촉감으로 판단  
(계육 결면 이상유무)
3. 계육 배숙을 후각으로 탐지  
(시일이 오래될수록 비린내가 나거나 부패된 냄새가 남)
4. 계육 항문쪽 콩지식별  
(신선함을 나타낼 때 노란색을 띠고 있음)
5. 몸통, 다리, 날개, 타박 이상 유무
6. 몸전체 다량 점이 있는 계육  
(점박이 또는 피부병) <계육>