



돼지 부산물을 이용한 순대 제조방법

김 동 훈 연구사
(축산시험장 영양이용과)

1. 머리말

예로부터 우리 민족은 육류 부산물을 이용한 조리법을 개발, 발전시켜 만성적인 육류 부족에 대처하여 왔다.

그중의 하나가 돼지 도축 부산물을 이용한 순대로서 육류가 부족했던 시절에 값싸고 손쉽게 이용할 수 있는 육류 대체 단백질 공급원으로서의 일익을 훌륭히 담당하여 왔다.

그러나, 근년들어 국내의 축산기반이 확충되어 육류 수급이 안정되고, 국민소득 향상에 의한 국민들의 식생활 양상이 고급화 됨에 따라 점차 우리 주변에서 자취를 감추고 있는 실정이다.

이러한 어려운 여건속에서도 순대를 전문으로 제조, 판매하는 전문점들이 생겨나 나름대로 전통순대를 현대적 감각에 맞도록 개량, 고급화하고 일반 소비자들에게 어필할 수 있는 특징을 부여하여 그 명맥을 이어오고 있다.

근년들어 소비자들의 외면으로 도축 부산물이



남아돌아 가격이 폭락하고 있어 돼지 도축 부산물의 소비확대에 의한 가격안정이 절실한 형편이며, 전통식품의 보존과 이용을 확대한다는 측면에서도 순대의 중요성이 한층 강조되고 있는 시점이라 할 수 있겠다.

따라서 보다 체계적인 연구에 의한 순대의 개량이 필요하며 그 결과를 순대전문점 또는 순대 제조업체 및 생산자단체에 보급하여 이용한다면 양돈농가의 소득증대에 도움이 될 수 있으리라

생각된다.

2. 시판순대의 성상 및 가격

가. 내용물

고래로부터 순대는 일반가정 또는 일부 요식업소에서 가내수공업 형태로 제조·이용하여 왔다. 그 내용물은 그때 그때의 형편에 따라 다양하게 발전하여 왔으며 내용물의 혼합비율 또한 체계적인 인식없이 경험에 의존하여 일정한 패턴이 없다. 최근들어 생겨난 상업적 전문업소들은 그들의 제조기법이나 내용물, 그 혼합비율을 일종의 기업비밀로 인식하여 일반에 공개를 꺼리고 있다.

이러한 현상은 순대제품의 품질을 균일화할 수 없어 일반 시중에서 순대제품이 점점 사라져가는 한 요인이 되고 있으며 순대의 개량에 큰 장애가 되고 있다.

〈표 1〉은 서울, 수원, 백암, 부산, 광주의 유명 순대전문점이 제조한 제품을 수차례 수거하여 조사한 결과이다. 주요 내용물을 살펴보면 돼지 도축 부산물은 돼지 혈액, 머리고기, 내장육 등을 업소에 따라 선택하여 사용하고 있었으며 야채류는 대체로 파, 숙주, 배추, 양파 등을 사용하고 있었다.

전분류로는 찹쌀과 당면이 주종을 이루고 있었으며 기타의 내용물은 계란과 마늘을 이용·제조하고 있었다.

각 재료의 혼합비율과 양념류는 앞서 지적한 바와 같이 업소가 공개를 꺼리고 있어 조사치 못하였다.

각 전문점들은 그 나름대로 어떤 특징, 예를 들어 특정지역의 사투리나, 지역 명칭 또는 제품의 특징을 상품명으로 사용하여 판매전략으로 활용, 어느 정도 성과를 거두고 있는 것으로 생

각되었다.

〈표 1〉시판 순대의 내용물

구 분	서 울	수 원	백 암	부 산	광 주
돼 지 피	다량	다량	다량	다량	소량
머리고기	유	유	유	유	무
내 장 육	무	유	무	무	무
야 채 류	파, 숙주, 배추	부추, 숙주	파, 숙주, 배추	파, 숙주	파, 양파
전 분 류	찰쌀	당면	당면	찰쌀	당면
기 타	마늘	마늘, 계란	마늘	마늘	마늘

자료 : 축시

나. 외관

시판 순대의 외관은 〈표 2〉에 나타난 바와 같이 색상, 케이싱의 종류, 조직의 결착도 및 내용물의 혼합상태를 조사하였다.

시판 순대의 색상은 돼지 혈액의 혼합량에 따라 담색, 갈색, 적갈색을 띠고 있었으며 순대 내용물을 충전하는 케이싱의 종류는 주로 대장과 소장을 이용하고 있었다. 일부 순대전문점은 특이하게 직장을 사용하여 제품명칭과 결부시켜 판매전략에 활용하고 있었다.

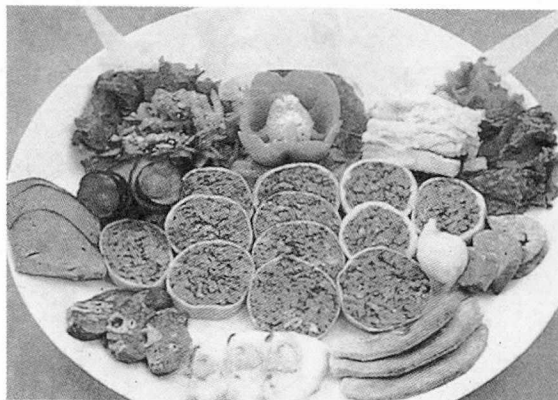
조직의 결착도는 소비자가 순대를 먹을 때 입 안에서 느끼는 느낌과 관련이 있는 중요한 요인으로서 조사결과, 대체로 고급(고가)제품일수록 좋았지만 순대를 일종의 육제품으로서 소비자의 기호에 맞도록 개량하여 다른 식품과의 경쟁력 강화를 유도하는 측면에서는 개량의 여지가 많았다.

내용물의 혼합상태 또한 조직의 결착도와 마찬가지로 경향이었으며 큰 노력 없이도 개량할 수 있을 것으로 생각되었다.

〈표 2〉시판 순대의 외관

구 분	서 울	수 원	백 암	부 산	광 주
색 상	갈색	갈색	적갈색	갈색	담색
케이싱종류	대장	직장	소장	대장	소장
조직의 결착도	좋다	좋다	나쁘다	보통이다	나쁘다
내용물 혼합상태	매우좋다	좋다	나쁘다	보통이다	나쁘다

자료 : 축시



다. 시판 순대의 영양가

시판 순대의 영양가는 제조전문점에 따라 단백질, 지방, 탄수화물 함량에서 큰 차를 보였다. 각 성분별 함량 범위를 보면 단백질 6.0~12.4%, 지방 6.8~14.9%, 탄수화물 6.7~32.2%로 전문점 간에 단백질, 지방은 약 2배, 탄수화물의 경우는 5배 이상 차를 보였다.

그러나 회분의 함량은 1.2~1.6%로 큰 차가 없었다.

이와 같은 결과는 각 순대전문점이 사용하는 재료와 재료의 혼합비율차에 기인하며, 특히 같은 전문점내에서도 성분차가 크게 나 아직도 체계적인 재료혼합이 이루어지지 않고 있는 것으로 생각되었다.

〈표 3〉 시판 순대의 영양가

구 분	서 울	수 원	백 암	부 산	광 주
수 분	66.3	63.0	69.5	65.4	53.8
단백질	12.4	10.2	9.6	10.4	6.0
지 방	8.4	13.5	13.0	14.9	6.8
회 분	1.5	1.3	1.3	1.6	1.2
탄수화물	11.4	12.0	6.7	7.7	32.2

라. 시판 순대의 가격

각 지역 순대전문점 제품의 판매가격을 보면 순대 1kg당 서울 10,000원, 수원 6,700원, 백암 5,

700원, 부산 6,000원, 광주 4,000원으로 전문점 간에 큰 차이가 있었다.

이러한 차이는 그들이 생산해내는 제품의 품질에 연유한 바가 큼은 물론, 그에 따른 상품의 유명도와 매장의 위치도 어느 정도 작용하고 있는 것으로 판단되었다.

순대의 재료로 이용되고 있는 머리와 내장의 가격은 1kg당 250원 내외에서 거래되고 있다. 현재 정육가격이 kg당 4,500원 내외인 실정에 비추어 순대전문점의 시판가격은 4,000원~10,000원으로 기타 재료비나 인건비 및 다른 비용을 감안

〈표 4〉 시판 순대의 가격

구 분	kg당 가격(원)	구 분	kg당 가격(원)
서 울	10,000	부 산	6,000
수 원	6,700	광 주	4,000
백 암	5,700		

하더라도 제품의 품질을 소비자의 기호에 맞추어 충분히 높여줄 수만 있다면 수익성이나 성장할 수 있는 잠재력은 상당히 있을 것 같다.

이율러서 〈표 4〉에 나타난 가격은 최근에 조사한 결과로서 그후 일부 전문점은 인건비 및 기타 제비용의 상승을 이유로 30~50% 정도 시판가격을 인상하였음을 밝혀두고자 한다.

〈다음호 계속〉