

돼지고기 부분육의 규격화

돼지고기 바로알자 17

고품질 돼지고기 생산 돼지고기의 분할, 발골, 정형



주 선 태 교수
(경상대학교 축산과학부)

도축장에서 도살, 해체 작업이 끝난 돼지 도체는 지육(dressed carcass)이라고 부른다. 즉, 기절, 방혈, 박피 또는 탈모, 내장 적출을 하고 남은 몸체를 지육이라고 하는데, 지육은 살코기와 지방 그리고 뼈로 구성되어 있다.

생체중 대비 냉각이 끝난 냉도체중 곱하기 100을 냉도체율 또는 지육률이라고 한다. 정상적인 돼지의 지육률의 범위는 68~78% 정도로 박피도체와 탕박도체에서 차이가 많이 난다.

냉각이 끝난 지육은 유통단계에서 용도에 따라 부위별로 분할, 발골, 정형하게 된다. 지육은 먼저 대분할육으로 절단하고 이어서 작은 부위별로 세분하는 소분할육으로 절단하여 부분육 상품으로 만든다. 부분육은 각 부위를 이루고 있는 근섬유의 구성, 지방조직 함량, 결합조직 함량 등에 의해 육질에 차이를 보인다. 따라서 이 육질의 차이 때문에 요리의 형태도 달라지며, 결국 최종적으로 소비자는 요리 용도에 맞는 부분육을 구매하게 된다. 그렇기 때문에 각 부분육은 품질의 특성상 소매거래에서 공정성을 가져야 하며, 이 객관적인 공정성을 위해서는 부분육의 규격화가 필요하다.

부분육의 규격화는 한 나라 또는 한 지역의 요리형태나 소비자의 기호성에 부합하여 보다 높은 지육의 부가가치를 창출할 수 있는 지육절단규격을 의미한다. 만약 부분육 규격화가 안되어 있는 시장, 즉 각 부분육의 명칭이나 분할방법 또는 정형요령 등이 모두 다르다면 돈육의 유통은 매우 혼란스러울 뿐만 아니라 소비자의 신뢰도 얻을 수 없으며, 동일시장이라고 할 수도 없을 것이다. 따라서 적어도 한 국가내에서는 하나로 통일된 기준으로서 부분육의 규격화가 필요하다.

돼지의 대분할 부분육

돼지고기의 대분할 부분육 분할은 모두 7개 부위로 안심, 등심, 목심, 앞다리, 뒷다리, 삼겹살, 갈비부위로 구분하고 있다. 대분할 부분육은 다시 소매용의 소분할 부분육으로 나눌 수 있는데, 안심은 안심살, 등심은 등심살, 목심은 목심살, 삼겹살은 삼겹살과 갈매기살, 앞다리는 앞다리살, 앞사태살, 뒷다리는 볼기살, 설깃살, 도가니살, 보섭살, 사태살, 갈비는 갈비로 구분된다.

안심 부위는 허리뼈(요추골) 안쪽에 신지방으로 둘러싸여 있으며, 신지방을 분리한 후 꼬리뼈(치골) 앞 쪽 아래에 있는



각 부분육은 품질의 특성상 소매거래에서 공정성을 가져야 하며 객관적인 공정성을 위해 부분육의 규격화가 필요하다.

안심머리부터 허리뼈를 따라 절개하여 분할한 다음 지방을 정형한다.

안심 부위를 분리한 후, 작업의 편리를 위해 지육은 크게 3등분으로 분할하는데, 먼저 마지막 요추골과 천골 사이에서 반도체 분할 정중선과 수직으로 절개하여 뒷다리 부위를 분리하여 후지 부위라 부르고 (정식 명칭은 아님), 제 5-6 갈비뼈 사이를 절개하여 몸통 부위와 앞다리가 포함된 전지 부위로 나눈다 (전지 또는 후지는 상업적으로 많이 사용되고 있는 용어이나 농림부령으로 나와 있는 정식 명칭은 앞다리 부위와 뒷다리 부위이다. 이는 일본에 수출하기 위해 일본사람들이 쓰는 용어를 여과없이 그대로 사용하고 있는 것이며, 가급적 우리의 용어를 사용하는 것이 바람직 할 것이다).

등심 부위는 분리된 몸통 부위를 반도체 분할 정중선으로 부터 복부쪽으로 지육 폭의 약 1/3 지점을 정중선과 평행으로 절단하여 등심부위와 삼겹살 부위로 분리한다. 만약 갈비를 생산하지 않을 경우에는 제 4~5 갈비뼈 사이를 절개하기도 한다. 그리고 삼겹살 부위의 복강쪽에 붙어 있는 횡경막을 분리하여 갈매기살이라고 부른다. 등심 부위는 갈비뼈 (늑골), 등뼈 (흉추골), 허리뼈 (요추골)를 골발하고 정형하며, 삼겹살 부위

는 갈비뼈를 골발한 다음 피하지방을 정형한다.

3등분된 지육의 앞다리 쪽에서는 어깨등심, 앞다리 부위 및 갈비 부위가 생산되는데, 어깨등심은 앞다리의 어깨관절 바로 위에서 등선과 평행으로 절단하여 앞다리와 분리한 다음, 목뼈 (경추), 제 1~6 등뼈 (흉추)를 골발한 후 피하지방을 정형하여 마무리한다.

목심과 분리된 앞다리 부위에는 갈비뼈와 그 주위에 붙어 있는 근육도 포함되어 있는데, 이

것을 분할하면 갈비 부위가 된다. 갈비 부위는 제 1~5 갈비뼈를 포함해서 가슴과 옆구리 근육으로 이루어져 있다.

앞다리 부위는 전지 부위에서 목심과 갈비를 제외하고 남은 부위로 앞다리뼈인 상완골과 전완골을 포함하는 근육으로 구성되어 있다. 따라서 분할된 앞다리 부위에서 전완골과 상완골을 골발한 후 피하지방을 정형 마무리한다. 이때 전완골과 그 주위의 근육을 포함한 상태로 앞다리 굽이 관절에서 절단하여 장족으로 따로 분리하기도 하며, 전완골 주위의 근육을 분리하여 사태살로 구분하기도 한다.

뒷다리 부위는 3등분된 지육의 뒷다리쪽 전체를 차지하는데 대퇴골, 하퇴골, 골반골을 포함한 근육들로 구성되어 있으며 부분육 중 가장 큰 부위이다. 골발후 피하지방을 정형하여 마무리하는데, 하퇴골을 골발하지 않고 뒷발을 포함하여 무릎관절 (슬관절)에서 절단하여 장족으로 구분하기도 하고, 무릎관절에서 절단후 하퇴골 주위의 근육만 분리하여 사태살로 구분하기도 한다.

규격화의 중요성

앞에서 설명한 바와 같이 통일된 부분육의 분

〈표〉 우리 나라 돼지고기의 대분할 및 소분할육의 명칭 및 분할정형 기준

대분할 부위명		소분할 세부부위			분할정형기준
안	심	안	심	살	대분할 안심 부위에서 지방을 분리 제거하고 정형한 것
등	심	등	심	살	대분할 등심 부위에서 피하지방을 5mm 이하 부착되도록 정형한 것
목	심	목	심	살	대분할 목심 부위에서 피하지방을 5mm 이하가 부착되도록 정형한 것
앞 다 리		앞	다	리 살	대분할 앞다리 부위에서 사태살을 분리하고 피하지방을 5mm 이하가 부착되도록 정형한 것
		사	태	살	전완골을 감싸고 있는 근육들로서 앞다리살과 분리 절개하여 정형한 것
뒷 다 리		불	기	살	뒷다리의 넓적다리 안쪽을 이루는 부위로 내전근, 반막양근 등의 근육으로 이루어져 있고 도가니살의 경계를 따라 대퇴골 윗부분을 분리하며 피하지방을 5mm 이하가 되도록 정형한 것
		설	깃	살	뒷다리의 바깥쪽 넓적다리를 이루는 부위로 대퇴이두근으로 이루어져 있으며 대퇴골 부위에서 불기살, 도가니살과 분리한 후 정형한 것
		도	가	니 살	뒷다리의 무릎쪽에서 도가니뼈(슬개골)와 함께 대퇴골을 감싸고 있는 부위로 대퇴사두근으로 이루어져 있으며, 뒷다리에서 불기살을 분리하고 대퇴골을 제거한 뒤에 대퇴골 주위에서 근육형태를 따라 도가니살과 설깃살로 분리한 후 정형한 것
		보	섭	살	뒷다리의 엉덩이를 이루는 부위로 관골을 감싸고 있는 중둔근, 천둔근 등으로 이루어져 있으며 관골, 대퇴골을 제거한 뒤 고관절에서 관골 좌골면을 기준으로 도가니살, 설깃살과 분리한 후 정형한 것
		사	태	살	하퇴골(경골과 비골)을 감싸고 있는 근육들로서 근막을 따라 불기살, 설깃살과 분리한 후 정형한 것
삼 겹 살		삼	겹	살	대분할 삼겹살 부위 분할 기준과 동일
		갈	매	기 살	늑골 안쪽의 횡격막을 이루는 부위로 늑골에서 분리 정형한 것
갈	비	갈	비	비	대분할 갈비 부위의 분할 기준과 동일

할 및 유통은 돼지고기의 거래에 있어 공급자, 수요자 모두에게 신뢰성을 제공할 뿐만 아니라 돼지고기 유통의 효율성을 높인다. 또한 돼지고기의 가치가 부분육별로 다르게 평가되기 때문에 각 부분육에 맞는 정형 형태와 마무리작업으로 상품가치를 높일 수 있다.

축산 선진국에서는 이미 오래 전부터 자국의 실정(요리형태와 취급의 용이성)에 맞는 부분육을 규격화시켜 유통하고 있다. 이 부분육의 규격화는 대분할과 소분할 규격을 포함하고 있는데, 특히 소분할 규격화는 그 나라의 요리문화와 가공산업에 적합하도록 만들어져 있다.

우리 나라의 경우에도 대분할, 소분할의 규격이 농림부령으로 1996년 1월 1일부터 시행하도록 고시되어 있다. 돼지고기의 대분할은 7개 부위, 소분할은 12개 세부 부위로 분류되어 있다. 고시된 돼지고기의 대분할 및 소분할의 명칭 및 분할정형 기준은 표에 나타난 바와 같다.

이러한 부분육 규격화는 돈육산업에 종사하는 모든 사람이 높은 관심을 가지고 인식을 같이 할 때만이 그 성과를 얻을 수 있다. 따라서 모든 돈육산업 관련자들은 우리 나라의 돈육산업의 발전을 위해 초기단계에 있는 우리나라 부분육 분할 규격화에 많은 관심을 가져야 할 것이다. **양돈**