

정보 일곱

육가공품의 정의와 종류



육가공품이란... 식육보다 위생엄격, 외제 비해 손색없어

육가공품은 말 그대로 고기를 가공한 식품이다. 고기를 갈아서 모양을 변형시키거나 소금에 절이고 훈연, 건조, 열처리 등을 통해 고기의 본래 성질이나 형태를 변화시킨 것으로 영양많은 고기를 좀더 맛있고 먹기 좋게 하기 위해 개발된 제품을 말한다.

육가공품은 엄격한 위생관리를 통해 제조되고 있으며 외부로부터 오염을 방지할 수 있도록 위생포장 되어 유통, 판매되기 때문에 식육보다 더 위생적이고 완전한 제품이다.

특히 우리나라 육가공업계는 식품업계 가운데 국내 최초로 HACCP(식품위해요소중점관리기준)을 도입하여 보다 과학적, 체계적인 관리에 의해 위생적이고 안전한 제품을 생산하고 있다. 현재 우리나라의 육가공업체들은 최신 육가공설비와 무균포장실 운영, HACCP적용 등을 통해 고품질의 햄, 소시지를 생산하고 있으며 냉장유통시스템을 통해 위생적으로 제품

을 소비자에게 공급하고 있어 생산, 기술적인 측면이나 맛, 품질면에서 외국제품에 비해 전혀 손색이 없는 제품을 공급하고 있다. 국내산 육가공품은 냉장유통을 통해 신선한 상태의 제품이 소비자에게 공급되고 있으나, 외국산 육가공품은 수송기간이 길어 냉장유통 시 부패될 염려가 있기 때문에 대부분 냉동상태로 공급된다. 그런데 햄, 소시지를 냉동시킬 경우 조직 내에 얼음 결정이 생겨 맛이나 품질이 떨어질 가능성이 높다. 이러한 육가공품은 원료고기의 부위와 제조방법에 따라 햄, 소시지, 베이컨, 식육통조림 등으로 크게 구분된다.

< 돼지넓적다리살 "햄(HAM)" >

햄이란 원래 돼지의 넓적다리살을 가리키는 말이다. 돼지의 뒷다리 부위육을 원료로한 육제품으로, 돼지고기를 소금에 절여 훈연하거나 삶아 독특한 풍미와 보존성을 가진 대표적인 육가공품이다.

햄의 어원은 4800년전 중국에서 비롯된 것으

로 돼지를 사육해 지금의 햄의 어원이 된 한로우가 있으며 그 이름과 만드는 방법이 중앙아시아를 거쳐 유럽으로 전해진 것으로 알려졌다. 햄의 종류도 다양해 돼지의 허리 등심부위를 정형해 염지, 포장 혹은 납작하게 로울링해 훈연 가열처리 한 제품을 로인햄 이라고 하며, 돼지의 뒷다리를 정형해 골발하여 염지한 후 케이싱에 포장하거나 로울링 하여 훈연 가열한 것을 본레스햄 이라고 한다. 또 본레스햄과 같이 뒷다리 부위를 가공한 제품을 본인햄 이라고 하는데 뼈가 있는 것이 특징이다.

가열햄은 돼지의 뒷다리의 뼈를 발라내 소금에 절인 후, 훈연을 하지 않고 햄보일러, 혹은 섬유질 포장에 충전해 가열처리만 한 것이고, 프레스햄은 돼지고기의 육피를 그대로 살려 염지, 훈연, 가열의 과정을 거친 것으로 햄과 소시지의 중간형태의 제품이라 할 수 있다.

< 갈아 채워 훈연한 것 "소시지(sausage)" >

돼지고기 등 여러 가지 육류를 통째로 또는 염장한 후 곱게 갈아 동물의 창자 또는 인공케이싱에 채워 삶거나 훈연처리 한 육가공품을 말한다. 소시지의 어원은 라틴어 salsicia로부터 유래했으며 이 말은 소금에 절인다는 뜻의 salsicius로 부터 유래된 것으로 소시지의 기원이 염지와 관련이 있음을 말해준다

소시지의 원형은 아주 오래전으로 거슬러 올라가 호메로스의 시 "오딧세이"에서 발견된다.

따라서 적어도 3000년 이상 전부터 식육가공이 시작됐다고 할 수 있다.

고대 로마제국은 소시지의 왕국으로 불릴 정도

로 소시지가 일반화됐으며 그 후 십자군에 참가했던 병사들이 귀향해 그 제조법을 재현, 발전시킨 것이 독일의 프랑크푸르트 소시지와 뮌헨소시지, 오스트리아의 비엔나소시지, 이탈리아의 볼로냐소시지, 프랑스 리옹소시지외에도 러마노 제노아 튜링거 등 지역의 이름을 붙인 식육가공품이 만들어 졌다.

프랑크소시지는 미리 조리한 원료육을 돼지의 작은창자 굵기로 성형한 후 가열한 소시지로 17세기 독일 프랑크푸르트 지방의 소시지 기술자가 처음 만들어 사람들에게 좋은 평가를 받으면서 frankfurter라고 불리웠고 미국, 일본, 우리나라 등지에서는 franks로 불리고 있다.

< 삼겹살 부위 염지 "베이컨(bacon)" >

돼지의 삼겹살 부위를 골라 염지한후 훈연한 제품으로 고소하며 안주나 피자 등의 간식에 많이 쓰인다

< 캔에 조미고기 멸균"식육통조림(can)" >

통조림은 나폴레옹 전쟁시 장기간 저장할 수 있는 안전한 식품을 보급하기 위해 개발된 것으로 유명하다. 쇠고기 등을 조미하여 캔에 담아 멸균한 제품으로 별도의 양념 없이 간편하게 먹을 수 있다.

(자료 : 한국육가공기술인협회)