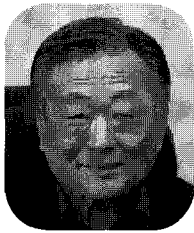


1차 돈육 가공의 스펙 변화를 통한 효율성 제고 /

Bone-In 제품 (목젖지살, 뼈 목젖지)



이 위 형 소장
미트비즈니스컨설팅센터

1. 돈육의 일반 개황

우리나라의 돼지고기 품목이 현재처럼 2분도체에서 부분육을 생산하기 시작된 것은 약 30여년의 역사를 지니고 있는 것으로 생각한다.

6·25 전쟁 발생전 나의 어린시절을 뒤돌아보면 시골에서 길흥사를 맞으면 마당 한켠에 임시 작업장이 설치된다. 설치라야 가마니를 깔고 물을 흘려 보낼 배수로를 만들면 된다.

생돈의 네 다리를 같이 묶고 경동맥을 끊어 방혈하고, 뜨거운 물을 부어 털을 제거하고나면 외부 작업은 종료된다. 내장을 전부 제거하여 내용물 등 이물질들을 제거하여 물로 세척 후 각종 용도에 맞추어 사용한다. 이때 버리는 것이 있으니 어린이들이 좋아하는 오줌통으로, 이를 이용하여 내용물을 씻어낸 후 공기를 주입하여 당시로는 훌륭한 축구공을 만들어 온 들판을 차고 놀았던 아련한 기억들은 요즘처럼 각박하지 않은 낭만스런 장면이 아닌가 생각한다.

한편 지육은 머리를 분리하고 가마솥에 넣기 편하게 적당한 크기로 네 다리와 몸통으로 나누어 껍질과 뼈를 함께 삶아서 보쌈, 수육 등 용도로 사용하고 불고기나 구이용은 삶기 전 적절히 잘라내어 사용하는 보편적 방법이 었다. 발골하여 정육화하는 과정이 필요치 않았다.

물론 그 당시에도 간이 도축장에서 도축하여 이용하였으나 1950년 후반부터 다소 강화

된 검사제도 하에서 온도제 작업을 통하여 발골하고 정육 개념의 돼지고기가 냉장고에도 때론 보관이 되면서 특정부위의 개념이 별로 없었던 시절로 여겨진다.

1970년대 중반을 맞으며 2분 도체의 출현으로 작업의 효율성과 각 부위의 특성에 따라 가격의 편차도 엄격히 구분되기 시작하였고, 같은 부분육도 가공 정도에 따라 가격의 차등이 발생하고, 이러한 모습은 1983년 이후 부분 돈육의 일본 수출이 시작되면서 스펙의 정형화가 제 모습을 갖추게 된다. 작업장의 위생과 안전성에 부응하는 시설이 개선되고, 최근에는 모든 도축장과 많은 1차 돈육가공 공장들도 햇살(HACCP)이란 위생과 안전 기준에 적합한 시설 기준으로 향상되었고, 각 부위의 냉장육을 공급할 수 있는 기본적 시스템을 구축하고 있다.

2. 부분육의 운용

우리나라의 돼지고기 부분육의 운용은 규정으로 분류된 품목도 제대로 다 활용하지 못한다. 중요부위로 목심, 등심, 갈비, 삼겹, 앞다리, 뒷다리와 부산물 성격의 장족, 갈매기살과 항정살 등 9개 정도를 변함없이 고수하고 있다. 물론 때론 돈피를 첨부한다든가, 지방의 두께를 조정하여 제품의 질을 조정하는 것들은 있으나, 대 일본 수출시 작업하는 뒷다리의 분할 작업이나 등심의 변화있는 작업은 국내 시장의 특성에 적응하지 못한다 하여 포기한 상태로 지나고 있다.

과연 한국의 소비자는 뼈 있는 돈육의 품목은 갈비만 선호성이 있고 다른 부위는 먹지 않는 소비 형태일까? 그렇지 않을 것으로 생

각한다. 우리나라의 소비자들은 생산자가 공급하는 모든 스펙을 소화할 수 있는 기본을 갖추고 있다고 생각한다. 다만 그러한 기회를 제공하지 않고, 홍보하지 않았으며, 교육의 기회부여 조차 없었을 뿐이라 생각한다.

좀 더 다양한 품목의 개발과 소비자 홍보와 아울러 자기 훈련을 꾸준히 해야 할 것이다.

필자의 판단으로는 효율성과 수익성, 또는 보다 넓은 기호성을 갖출 수 있는 신규 스펙을 생산할 수 있으리라 믿기 때문이다.

현재 국내에 수입되고 있는 많은 품목들이 시장 적응을 하여가고 있음은 이를 대변하고 있질 않은가? 물론 수요에 따라서 기동성 있는 생산량 조절이 있어야지 조금 기호성이 있다고 하여 소비량의 흐름을 의식하지 않으면 과잉 생산으로 인한 어려움이 발생되기도 하므로 꾸준히 소비적응이 되어가도록 노력하고 홍보하여야 좋은 결과를 기대할 수 있을 것이다.

3. 부분육의 생산

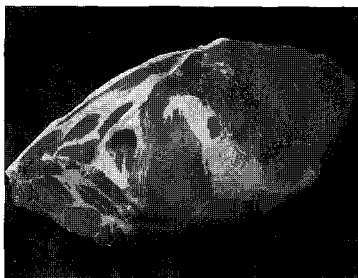
가. 목전지살(Boston Butt)

국내에서 생산하는 목심에 앞다리살을 붙여서 만든 품목으로 주걱뼈를 포함하기도 하고, 제거하기도 한다. 이 품목은 주로 미국에서 생산되는 일반적 품목으로 폭넓은 용도로 이용되고 국내에 수입되어 잘 적응되어 가고 있기도 하다.

1) 생산 요령

한국형 갈비를 필요한 늑골(갈비)을 포함하여 생산하고, 앞다리의 뼈를 발골한 후 주걱뼈

하단 관절 부분에서 목심과 수평이 되도록 횡절단하는 한국형 목전지를 생산한다. 따라서 목심과 중요 주걱뼈 주변의 앞다리살이 함께 함으로써 모든 요리에 적응할 수 있는 육질과 가격 구성에서 보다 효과적으로 형성시킬 수 있는 장점을 발휘하여 수익성 제고에 일조할 수 있을 것으로 보인다.



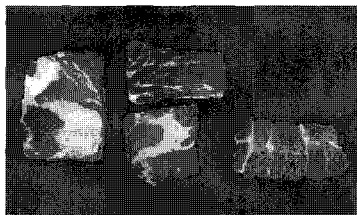
<그림 1>
목전지 외측면



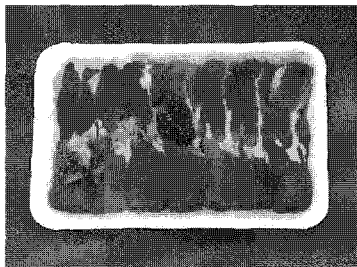
<그림 2>
목전지 내측면

2) 용도

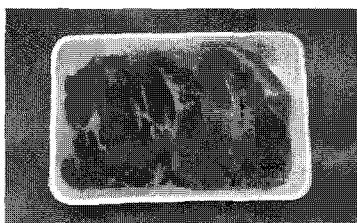
구이, 보쌈, 갈비구이 덧살용, 불고기 등 폭넓게 이용할 수 있으며, 특히 양념갈비 덧살 이용은 목심만 이용하는 것보다 경제적이며 갈비살과 잘 적응하는 근육들로서 조화로운 맛을 제공할 수 있으며, 전지부분의 질감이 좋으면서 지방이 많지 않은 특성과 모양 또한 갈비살의 펼친 모양과 비슷하여 소비자의 기호성도 향상시킬 수 있다. 갈비 덧살용 이외로 적절한 두께로 절단하여 생목심 구이 또는 양념구이 등 폭넓은 이용으로 특화를 시켜갈 수 있을 것이며, 보쌈용으로 가장 좋은 용도가 되리라 믿는다.



<그림 3>
목전지 용도별 분할도



<그림 4>
갈비 덧살용



<그림 5>
목전지 구이용

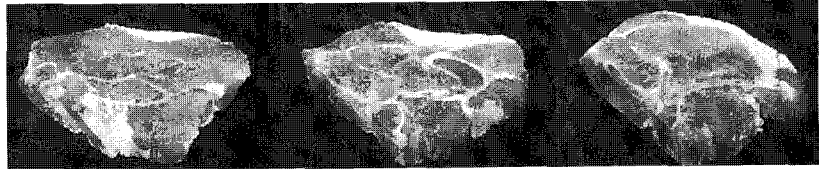
나. 뼈 목전지

구이, 갈비구이 등으로 이용이 가능하며, 이 품목 생산은 갈비 생산량이 수요를 따르지 못하여 어려운 시기에는 갈비구이에 적응도가 클 것으로 생각되며, 주걱뼈 주변의 다양한 근육군(부채살과 꾸리살 등)의 특성으로 양념갈비 구이와는 잘 어울리는 각기 다른 육질로 비교되어 소비자 입맛에 잘 적응하리라 생각한다. 이는 뼈를 잡고 뜯어먹는 우리의 식습성에도 잘 맞을 것으로 생각된다.

1) 생산 요령

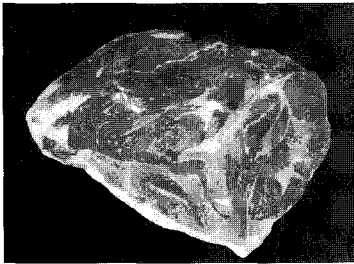
한국형 갈비를 생산하고, 주걱뼈를 분리하지 않고 상완골만을 발골하여 주걱뼈 하단 관절 부위에서 횡으로 목심과 평행되게 분리하여 생산한다. 원료육을 생산하여 보관하다 필

요시 톱으로 주걱뼈를 중심으로 종 절단하다가 주걱뼈 하단 원통형 부분은 뼈를 제거하고 일반적 사양에 의하여 정육화 작업



<그림 9> 뼈 목전지 구이용(스테이크용)

을 통하여 이용한다. 이 사양은 생산 수율 향상과 이에 따른 수익성 증대에도 도움이 될 것이며, 기존생산 작업과 보합적 관계를 유지하면 효율적인 작업 환경과 수입 대체효과도 기대된다.



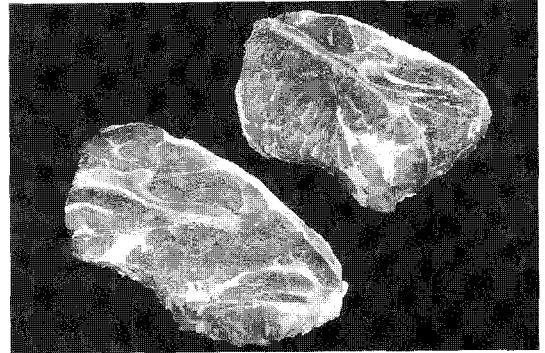
<그림 6>
뼈 목전지 내측면



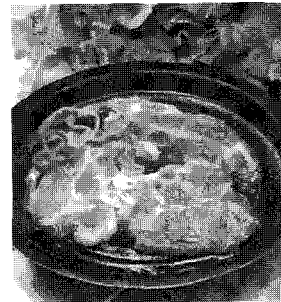
<그림 7>
뼈 목전지 분리전 외측면

2) 용 도

구이(뼈목전지 구이 포함). 양념 갈비구이와 혼용. 스테이크 등으로 이용할 수 있으며, 특히 주걱뼈 중심부는 T자형을 이루며 앞다리, 토시, 부채살을 분리하여 먹는 즐거움과 각기 다른 육질감을 느낄 수 있어 양념 갈비와 함께 이용하면 목심살만 양념갈비 뒷살로 이용하는 것보다 경제적이며 보다 효율적인 서비스와 이의 개선 방법으로도 실용적이라고 생각되어 진다.



<그림 8> 뼈 목전지 구이용



<그림 10> 조리 모양

이외에도 타부위의 뼈제품 생산으로 부족되는 기존 스펙의 갈비량의 대체와 용도 개선을 통한 방안이 모색될수 있을 것이다.

다음 호에는 Middle Part(Trunk Part : 중앙부위)에서 생산할 수 있는 뼈 포함 제품을 중심으로 소개하기로 한다. **양돈**

