



## 산란노계육을 활용한 신제품 개발

식육푸레이크(Meat Flake) 생산

**보**고에 저자는 식품으로써 활용가치가 떨어지고 있는 산란노계육의 활용 증진을 위해 계육수리미 생산에 대해서 소개를 한 바 있다. 이번 호에서는 산란노계육의 활용을 위한 두 번째 방안으로써 축산과학원에서 수행되었던 과제의 일부 결과물에 대해 소개를 하고자 한다. 이와 아울러 본고에 제공하는 내용들은 특허출원이 완료된 상태이므로 농촌진흥청의 허가 없이 독자들 임의로 본 자료를 배포할 수 없음을 공지하고자 한다.

### 식육푸레이크(Meat flake)

푸레이크(Flake)는 일반적으로 원료를 분쇄, 세절하여 여러 가지 첨가제와 함께 혼합하여 얇은 조각 형태로 제조하는 것으로서 대부분이 옥수수, 감자 등의 식물원료를 이용한 푸레이크 식품들이 널리 알려져 있다. 우리가 손쉽게 시중에서 볼 수 있는 것은 주로 옥수수를 이용하여 제조된 콘 푸레이크(Corn flake)가 대표적인 예라고 할 수 있다. 이러한 푸레이크 식

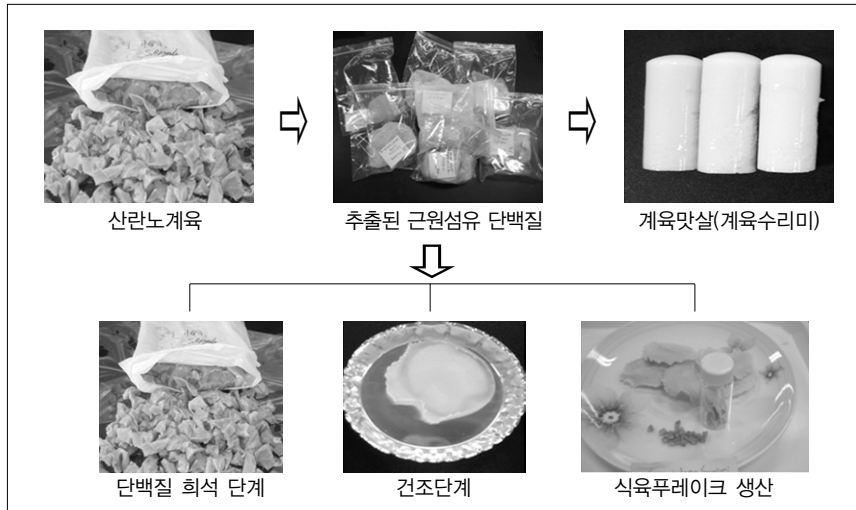


강 근 호

축산과학원 가금과 농업연구사/이학박사

품은 즉석에서 섭취가 가능하며, 기호성과 영양소 균형을 위해 우유와 혼합하여 섭취를 할 수 있어 아침식사 대용이나 어린이들 간식으로 각광을 받고 있는 실정이다. 그러나 시중에 유통되고 있는 푸레이크의 주원료는 식물성이기에 단백질을 원료로 하여 건강강화 식품을 만들 수 있는 방법을 모색하게 되었다. 이러한 점에 착안하여 국내에서 생산되는 식육자원 중에서 식육으로 인정을 받지 못하여 방치되고 있는 산란노계에 초점을 맞추게 되었

다. 실질적으로 산란노계는 연중 발생되며, 초저가(100원/kg)에 유통되고 있기에 원료로 이용할 수 있는 좋은 장점을 가지고 있다. 산란노계육 뿐만 아니라 육계에서 문제가 되고 있는



가슴살을 활용할 수 있다는 장점도 동시에 가지고 있어 제품 제조를 위한 원료육 공급이 안정적이라는 최대의 장점을 가지고 있다.

이러한 점에 착안하여 본 저자는 식육을 이용하여 콘푸레이크와 유사한 형태를 지녔기에 '식육(Meat)' 과 '푸레이크(Flake)' 를 합하여 '식육푸레이크(Meat flake)' 라고 명명을 하게 되었다. 식육푸레이크는 콘푸레이크와 마찬가지로 섭취가 간편하고, 가격이 저렴하며, 무게도 가벼우므로 운반 또는 휴대하기 쉬우므로 바쁜 생활을 하는 현대인들에게 적합한 식품 형태라 할 수 있다. 특히 수험생이나 근육강화를 위해 헬스를 하는 사람들의 건강을 위한 맞춤형 근육단백질 식품형태이다. 그리고 남녀노소 누구나 영양소 보충을 위해 섭취를 할 수 있다는 장점이 있으며, 특히 술안주로 섭취하기에도 편리한 식품형태라고 할 수 있다.

산란노계육을 이용한 푸레이크 식품은 3월 호에 소개했던 계육수리미 생산을 위해 제조된 원료를 사용한다는 것이 특징이라 할 수 있다. 계육수리미는 산란노계육으로 부터 살코

기만을 분리하여 근막, 지방 및 수용성 성분들을 제거시키고 근원섬유 단백질(Myofibrillar protein)을 통해 생산된다. 이렇게 생산된 원료는 상품명인 '계맛살', '크래미' 와 같은 형태의 '계육맛살' 을 생산하는데 이용되며, '콘푸레이크' 와 같은 형태의 '식육푸레이크' 를 생산할 수 있는 원료로도 이용되는 특징을 가지고 있다. 식육푸레이크는 산란노계육으로부터 추출된 근원섬유 단백질을 이용하여 일정한 비율로 희석하고 수분을 제거시킴으로써 생산 된다.

이처럼 근육식품으로써 활용도가 떨어지는 산란노계육은 계맛살 형태인 계육수리미와 콘푸레이크 형태인 식육푸레이크 등 다양한 신제품 개발이 가능하며, 산업화를 추진함에 있어서도 충분한 가치가 있는 것으로 판단된다. 앞으로도 계속해서 산란노계육을 활용한 신제품 개발에 대한 연구를 지속적으로 수행하여 농가에 경제적인 도움을 줄 수 있는 결과물이 되기를 바라면서 '식육푸레이크' 에 대한 소개를 마치고자 한다. **양계**