

산 · 학 · 연 논문

한식의 세계화-순대의 맛과 기능성

오준현¹ · 이은정² · 김경희³ · 육홍선^{3*}

¹상명대학교 식물식품공학과

²삼성정밀화학

³충남대학교 식품영양학과

Characteristics of Korean Blood Sausages (*Soondae*) for Globalization

Jun-Hyun Oh¹, Eun Jung Lee², Kyoung-Hee Kim³, and Hong-Sun Yook^{3*}

¹Department of Plant and Food Sciences, Sangmyung University, Chungnam 330-720, Korea

²SamSung Fine Chemicals Co. Ltd., Incheon 405-310, Korea

³Department of Food and Nutrition, Chungnam National University, Daejeon 305-764, Korea

서 론

우리나라의 경제발전과 더불어 세계인들의 우리나라에 대한 인지도의 증대에 따라 우리나라의 전통음식 및 식품에 대한 관심도 증가하고 있는 추세이며 이에 식품 수출 사업뿐만 아니라 외식사업 역시 주목을 받고 있다. 수출되는 가공식품과 더불어 불고기, 김치, 고추장 등 우리나라 전통식품의 인기가 상승하고 있는 추세이나 아직까지 세계인들이 알고 있는 우리나라 전통음식은 불고기, 비빔밥, 김치, 갈비 등에 불과한 실정이다. 우리민족의 고유음식 중 하나인 전통순대는 돼지의 창자 속에 둔혈액을 결합체로 사용하면서, 고기, 두부, 콩나물, 마늘, 양파, 숙주, 배추 우거지, 파, 표고버섯 등 다양한 야채류와 찹쌀밥 등의 곡류를 골고루 양념하여 속이 꽉 차도록 넣고, 양쪽 끝을 명주실로 묶고 찜통에 삶아 익힌 것으로 오랫동안 전래되고 있는 별미음식이다. 전통 순대의 주원료인 돼지 혈액은 단백질 18%로 정육과 비슷하며, 철분은 400~500 mg% (v/v)가 함유되어 있다(1-3). 혈액의 영양적 가치는 서양의 소시지보다 더 높으며, 축산 부산물인 혈액과 내장의 활용으로 산업 폐기물 감소에 따른 환경오염의 최소화, 철분과 단백질의 미이용자원 이용성 증대라는 부수적 효과를 기대할 수 있다(3). 하지만 영양적으로 우수하고 다양한 형태로 가공 가능한 순대는 아직까지 생산규모가 영세할 뿐 아니라 순대의 영양성분 및 건강 기능성에 대한 연구 및 홍보가 미흡한 실정으로 대량생산을 위한 표준화 및 과학화와 영양학적, 건강 기능성에 대한 연구가 필요하다. 따라서 순대의 전통조리 방법을 표준화, 과학화하고 더불어 소비자들의 기호도에 부합하는 퓨전화된 웰빙 순

대의 개발은 전통순대의 소비촉진 및 세계화를 기대할 수 있을 것이다.

순 대

앞서 언급한 바와 같이 순대는 소나 돼지 창자에 숙주·우거지·찰밥 등과 돼지 선지를 섞어서 된장으로 간한 것을 채워서 삶은 음식으로 문헌적으로는 중국의 사서인 「당서」에서는 우리나라의 음식이나 약품이 중국 것보다



*Corresponding author. E-mail: yhsuny@cnu.ac.kr
Phone: 042-821-6840, Fax: 042-821-8887

표 1. 순대의 종류와 특징

순대 종류	특 징
어교 순대	민어 부레에 숙주 미나리와 쇠고기를 다져 두부와 함께 민어속에 넣고 찐 음식
평안도순대	당면이 많이 들어가 걸지고 담백한 맛
함경도순대	대창에 소를 채운 큼직한 순대로 구수한 맛과 졸깃한 식감
개성 순대	찹쌀 대신 고기를 갈아 넣는 조리법
천안병천순대	돼지 소창에 채소와 선지로 속을 채운 순대로 돼지 누린내가 적고 졸깃한 맛이 특징
백암 순대	병천순대와 마찬가지로 소창을 사용, 순대소를 갈아 맛이 부드러움
경기도순대	많은 야채와 육류가 들어간 것이 특징
제주 순대	보리나 메밀, 부추를 넣어 만듦
명태 순대	생태내장을 빼고 말려서 그 속에 소를 채워 넣는 순대
오징어순대	오징어 몸통에 오징어 다리 다진 것과 야채를 다져 넣은 방식

를 것이 없다고 소개하고 있고, 《제민요술(齊民要術)》에 양의 피와 양고기 등을 다른 재료와 함께 양의 창자 속에 넣어 삶아 먹는 방법이 수록되어 있다(4). 이것으로 미루어 순대가 일찍부터 있었음을 알 수 있다. 이외 《규합총서》에 쇠창자에 소를 넣어 찌서 익힌 쇠창자찜을 만드는 법이 있으며, 《시의전서(是議全書)》에는 민어 부레에 소를 넣어 삶아 익힌 어교순대와 돼지창자에 돼지피·숙주·미나리·무·두부·배추김치를 넣어 삶은 도야지순대 만드는 법이 기록되어 있다(4,5). 돼지창자를 쓰는 것이 보편적이며, 동태·오징어·마른오징어로 만든 순대도 있다. 순대는 지역에 따라 그 만드는 방법과 맛, 향이 서로 다른데, 평안도와 함경도의 아바이 순대, 강원도의 오징어 순대, 충청도의 병천 순대, 전라도의 암뽕 순대 등이 알려져 있다(5). 아바이순대는 함경도식 왕순대로 돼지의 대창(큰 창자)을 손질해 그 안에 찹쌀과 좁쌀, 선지와 고사리, 숙주 등을 넣고 찌낸 음식이다. 명태 순대는 명태 껍질 안에 볶은 명태살과 두부 등을 넣고 찌낸 것으로 명태의 살과 내장을 다 빼낸 후 명태살만을 골라 두부, 배추와 잘 버무리고 다시 명태의 뱃속에 눌러 넣는다. 속을 다 넣은 다음에 통째로 찌내고 먹기 좋게 잘라 간장에 찍어 먹는다(5).

순대와 유사한 외국의 음식

서양의 소시지는 돼지고기, 소고기를 보드랍게 갈아서 양념을 넣어 맛을 내게 한 다음 소나 돼지의 내장에 넣어 연기를 쏘여 찐 고기제품이다. 소세지란 말은 라틴어 ‘살수스’ 즉 ‘소금기가 있다’ 또는 ‘소금 절임’ 이라는 뜻에서 나왔다. 로마인들이 고기를 언제나 소금에 절여 보관한데서 나온 것이라고 한다(6). 우리나라 순대와 유사한 외국의 혈액 소시지(blood sausage)로는 스페인과 포르투갈의 Morcilla와 Morcella, 영국의 Black pudding, 독일의 Blutwurst, 폴란드의 Kaszabka, 미국 샌프란시스코의 Birolido, 멕시코와 콜롬비아의 Rellana 등이 많이 알려져 있다(7). 이 중 스페인 북부지방의 Burgos에서 생산되는 전형적인 혈액 소시지 Morcilla de Burgos는 다진 양파(25

~55%)와 공결 동줄성 라드 지방을 저온에서 마쇄한 후, 쌀, 소금, 향신료 및 혈액을 혼합한 다음, 미리 소금과 청정수로 철저히 세척한 천원 케이싱(직경 35~45)에 가득 충전하고, 94~95°C의 열수에서 45~60분간 가열한 후, 8~10°C까지 공기 중에서 냉각하여 4°C에서 보관하며 유통기간은 8~10일간으로 알려져 있다(8,9). 스코틀랜드식 순대 하거스(Haggis)는 어린 양의 염통, 간, 허파와 곱창, 양의 지방과 양파를 보드랍게 다져서 라이보리나 귀리와 함께 양의 위장 속에 쑤셔 넣고 아래위를 묶어서 오래 끓여내는 것이 기본형으로 집집마다 넣는 재료도 다르고 첨가하는 향신료도 달라 갖가지 맛을 낸다(10).

병천 순대

충청남도 병천은 유관순 열사의 3.1 독립만세 운동으로 유명한 ‘아우내 장터’가 있는 곳으로 병천 순대가 알려진 것은 약 50년전 이곳에 돈육 가공공장이 들어오면서 돈육의 가공과정에서 나오는 부산물을 효과적으로 처리하고자 돼지창자 속에 여러 가지 선지를 넣어 순대를 만들면서 이 지역 향토 음식으로 자리 잡게 되었다. 병천순대가 다른 지방의 순대와 다른 점은 돼지의 창자 중에 가장 가늘고 부드러운 소창을 사용하여 돼지 특유의 누린내가 적고 담백하다. 특히 병천순대는 기름기를 걷어 낸 돼지뼈 국물을 순대에 넣어 끓인 순대국이 별미로 진하게 우려낸 돼지뼈 국물이 병천순대 특유의 담백하고 깊은 맛과 조화를 이루어 내는 것이 특징이다. 조리법으로 돼지창자는 뒤집어서 소금과 밀가루를 넣어 깨끗하게 씻고 다시 뒤집어 놓는다. 당면을 더운물에 불려 2~3cm 길이로 썰고, 양파와 양배추는 잘게 다진다. 선지에 준비한 당면, 양파, 양배추 등을 넣고 여기에 다진 마늘, 다진 파, 다진 생강, 소금 등을 넣고 버무린다. 돼지 창자의 한쪽 끝을 실로 묶고, 다른 한쪽 끝에는 깔때기를 끼운 다음 순대 속을 밀어 넣어 속이 팍 차도록 채운 다음 끝을 실로 묶는다. 머리고기와 내장을 삶았던 물에 순대를 넣고 약한 불에서 삶는다. 순대가 익으면 꺼내어 익혀서 썬 다음 새우젓과 곁들여

표 2. 병천순대의 영양성분

영양 성분	100 g 당
열량	122.0 kcal
탄수화물	8.7 g
당류	0.5 g
단백질	7.8 g
지질	6.2 g
포화지방	2.2 g
트랜스 지방	0.0 g
철분	3.48 mg
콜레스테롤	18.2 mg
섬유질	1.07 g
칼슘	26.36 mg
칼륨	265.83 mg
나트륨	344 mg
나이아신	1.31 mg
B-카로틴	160.47 mg
티아민	0.17 mg
리보플라빈	0.06 mg
비타민 C	12.79 mg

낸다(11).

병천순대는 소시지 및 다른 지역의 순대에 비해 육류와 채소가 골고루 혼합되어 맛이 좋고 동,식물성 식품이 균형 있게 배합되어 있으며 속 재료인 양파나 양배추 등에 의해 식물성 생리활성 성분이 풍부하고 알칼리성으로 식이섬유가 풍부하고 양질의 단백질과 비타민 A, B군 및 C와 무기질이 충분히 들어있어 불균형한 영양소 섭취로 성인병 등의 위험이 높은 현대인에 있어 웰빙식품으로 각광받을 수 있으며 찹쌀 및 당면 등의 탄수화물 등의 성분으로 인해 영양소가 골고루 함유된 식사대용으로서도 우수한 식품이다. 특히 현대인에 있어 부족한 비타민 B군이 들어 있어 숙취해소, 간 보호 및 중금속 등 독성을 제거하는 디톡스 효과 역시 기대할 수 있을 것이다.

순대의 연구동향 및 국내외 기술개발 현황

외국의 경우 돈혈액을 육류나 생선소시지, 수프, 푸딩, 빵 등의 결합제로 사용하기 위한 연구가 이루어지고 있으며 우리나라의 경우 전통순대에 관한 국내 연구로는 돈혈의 순대와 돈혈의 결점을 보완하기 위한 혈장과 난백의 대체효과에 대한 연구, 순대의 상온유통을 위한 가열 살균 조건에 관한 연구, 노폐계를 이용한 순대의 가공기술 및 쌀겨 식이섬유 순대의 이화학적 및 관능적 특성에 관한 연구, 순대 제품의 품질 및 저장성에 미치는 첨가제의 영향에 관한 연구 등이 있다(5). 특히로는 돼지소장 대신에 천연 감을 피복하는 개량순대의 제조방법, 냉동 보관한 순대를 해동해서 먹을 경우에도 쫄깃하고 부드러운 식감을 유지할 수 있고, 순대를 삶을 때에도 순대창이 터지는 것을 방지하는 냉동보관이 가능한 포장순대의 제조방법,

버섯의 기능성분과 가향을 부여하기 위한 버섯을 주재료로 하는 순대제조방법, 껍질이 없는 순대류와 그 제조방법에 관한 특허출원 등이 있으며, 특허청에 따르면 순대에 관한 출원은 2000년 이전에는 순대의 제조방법이나 제조장치에 관한 기술이 대부분이었으나 2000년 이후에는 기능성 소재의 약리효과를 강조한 기능성 순대와 패스트푸드 식품으로서의 다양성과 편리성을 강조한 기술이 급격히 늘어나고 있는 실정이라고 보고하고 있다(12).

순대의 문제점 및 나아가야 할 방안

순대는 지역에 따라 만드는 방법과 재료의 차이로 그 맛과 형태에 다소 차이가 있으나, 대부분 당면, 선지, 채소 등으로 구성된 내용물(순대소)을 돼지 창자에 충전하여 특유의 맛과 조직감을 지닌 기호성만을 추구하던 종래의 순대에서, 기능성 성분을 첨가하거나 형태를 변화시켜 종래의 순대가 지닌 약점(건강 측면, 취급 용이성, 순대 특유의 이취)을 보완한 새로운 제품 등이 소개되고 있다. 최근 한식의 세계화라는 열풍과 맞물려 막걸리, 비빔밥, 불고기, 떡볶이 등과 마찬가지로 전통순대도 과학화 및 고급화에 대한 필요성이 제기되고 있으나 국내 생산되는 순대의 경우 길거리 외에 대형 마트에서도 일부 소포장 단위로 판매되고 있지만 아직까지 전통순대 생산업체들이 대체로 소규모와 열악한 생산시설로 유지되고 있어서, 그 생산 및 유통과정에서 식품위생학적 안전성 확보와 저장기간 연장을 위한 위생대책에 대한 필요성도 제기되고 있는 실정이다.

시판되는 순대는 당면이 60~75% 이상이고, 돈혈은 5~10% 이하, 돈지는 1~10%, 채소 및 곡물류 등의 20~30% 등으로 구성되어 있어 전통순대에 비해 탄수화물 함량이 많으며 전통순대의 경우 돈혈액의 독특한 이상취, 흑변, 과도한 철분으로 인한 산패 촉진 등의 문제점이 있으며 이를 개선하기 위한 연구 역시 필요하다(5).

순대에 대한 소비자 기호도와 구매형태 분석결과 대의 섭취이유로는 간식거리로(47.2%), 입맛에 맞아서(33.1%)라고 나타났으며, 순대종류의 선호도는 당면순대(52.1%), 찹쌀순대(32.5%), 고기야채(12.1%), 한방순대(3.3%) 순으로 나타났다. 순대종류별 선호 이유는 영양이 있어서 먹기보다 맛이 있어서 먹고, 당면순대는 가격이 저렴하여 먹는다고 했으며 선호하는 순대의 양념장은 양념소금(39.3%), 떡볶이 고추장 국물(29.5%), 새우젓(15.7%)으로 보고되었다. 신제품 순대의 속재료에 있어서는 해산물류, 메밀쌀, 매콤한 신 김치, 버섯류 등의 순으로 선호했다. 맛의 선호도는 담백하고 깔끔한 맛과 구수하고 감칠맛, 매운맛, 매운 고추장 맛의 순으로 좋아하고 있었으며 카레맛과 치즈 맛은 선호도가 낮은 것으로 나타났다(5). 신제품 순대를

개발할 경우 고려하는 요소로는 신제품 순대의 선호 형태는 김밥 크기로 잘라 양끝을 묶어서 1~2인분씩 개별 포장(48.5%)과 일반적으로 시판하는 형태대로 길게 1~2분 포장(38.0%)을 가장 많이 선호했고, 포장단위는 2인 포장(200~400 g(43.6%)), 1인 포장(150~200 g (36.1%)), 순으로 나타났다. 순대의 신제품을 개발할 경우 고려해야 할 요소로는 맛, 가격, 양, 영양, 순대 속 재료의 다양화 등을 고려해야 하는 것으로 나타났다. 따라서 신제품 순대를 개발할 경우 우리나라 고유의 순대 맛이 구수한 맛임에도 불구하고 담백하고 깔끔한 맛과 순대의 속 재료를 해산물 등을 적용하는 것이 좋을 것이며, 포장단위 및 포장방법의 개선을 통해 순대의 소비촉진을 유도할 수 있을 것이다(5).

결론적으로 현재 한정적인 순대시장의 다변화 및 확장을 위해 먼저 생산 및 유통에 있어서 식품위생학적 안전성 확보가 이루어져야 할 것이며 시장의 확대와 외국 시장의 개척을 위해 어린이, 청소년들의 선호할 수 있는 순대의 개발 및 외국인의 입맛에 부합하는 순대의 개발이 필요하다. 또한, 순대 선호도가 연령대에 따라 차이가 있는 것을 고려, 연령층에 따른 순대 선호도 조사 및 순대 속 재료 사용에 따른 선호도를 평가하고 이를 토대로 순대의 맛과 향, 모양을 향상시키고 위생적으로도 안전한 순대의 개발로 순대의 고급화 및 다양화를 통한 웰빙 순대 제품개발이 이루어져야 할 것이다.

참고문헌

1. Park SY. 2010. Development and quality characteristics of traditional Soondae fermented with acid-producing bacteria. *MS Thesis*. Suncheon National University, Korea. p 1-3.
2. Sohn JW, Lee SM, Yum CA. 1999. Effects of binding materials on nutrients of Soondae. *Korean J Soc Food Sci* 15: 244-248.
3. Sohn JW, Yum CA, Kim CJ. 1999. Effects of binding materials on sensory and cooking properties of Soondae. *Korean J Soc Food Sci* 15: 191-196.
4. <http://www.samna.co.kr/tleaks/tls196.htm>
5. Eum JS. 2008. The effect of the consumers' behavioral characteristics on the new products development-Focused on the Soondae. *MS Thesis*. Hoseo University of Asan, Korea. p 43-78.
6. Oh SD. 2012. Literature review on the types and cooking methods of Soondae during the Joseon Dynasty. *Korean J Food Culture* 27: 340-345.
7. Diez AM, Santo EM, Jaime I, Rovira J. 2008. Application of organic acid salts and high-pressure treatments to improve the preservation of blood sausage. *Food Microbiol* 24: 154-161.
8. Santos EM, Diez AM, Gonzalez-Fernandez C, Jaime I, Rovira J. 2005. Microbial and sensory changes in morcilla de Burgos preserved in air, vacuum and modified atmosphere packaging. *Meat Sci* 71: 249-255.
9. Santos EM, Diez AM, Gonzalez-Fernandez C, Jaime I, Rovira J. 2003. Physicochemical and sensory characterization of Morcilla de Burgos, a traditional Spanish blood sausage. *Meat Sci* 65: 893-898.
10. NAVER. 2012. <http://terms.naver.com/entry.nhn?cid=200000000&docId=1233711&mobile&categoryId=200000400> 네이버 지식백과
11. 병천순대. <http://bcsoondae.com/>
12. 한국식품정보원. 월간식품세계(The Monthly food world) 2008. 94: 115-119.

1. Park SY. 2010. Development and quality characteristics