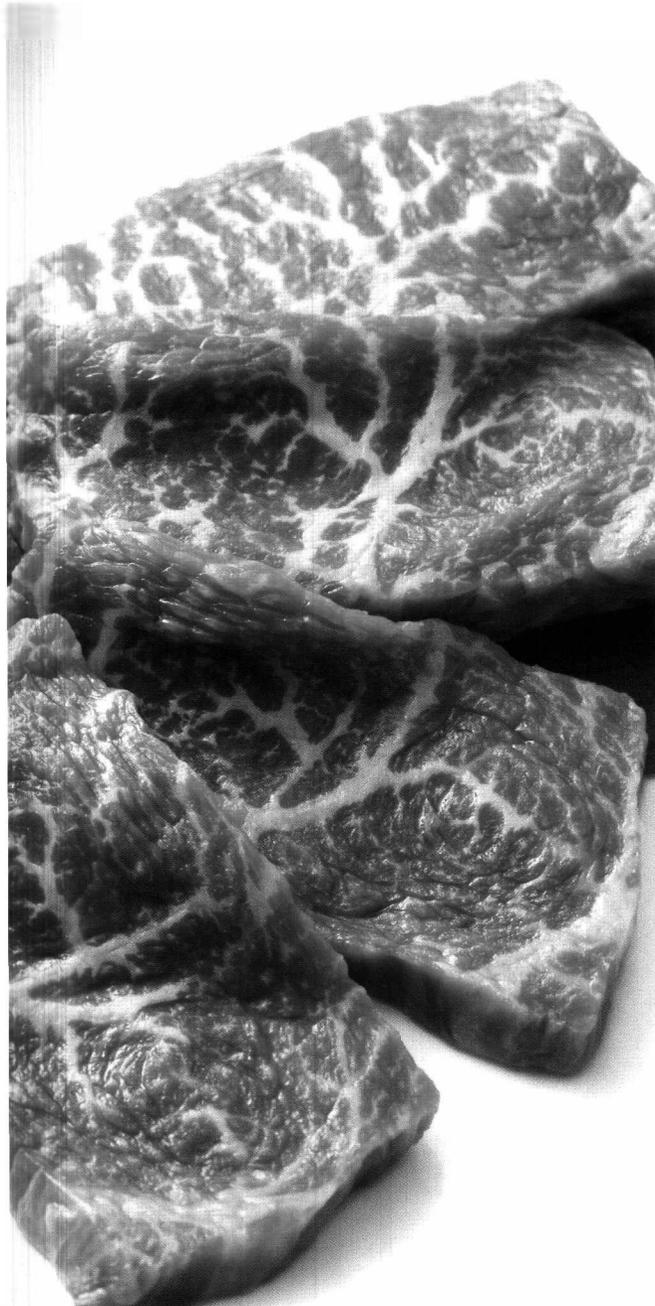


# 라블링이 좋은 고기가 맛있는 이유

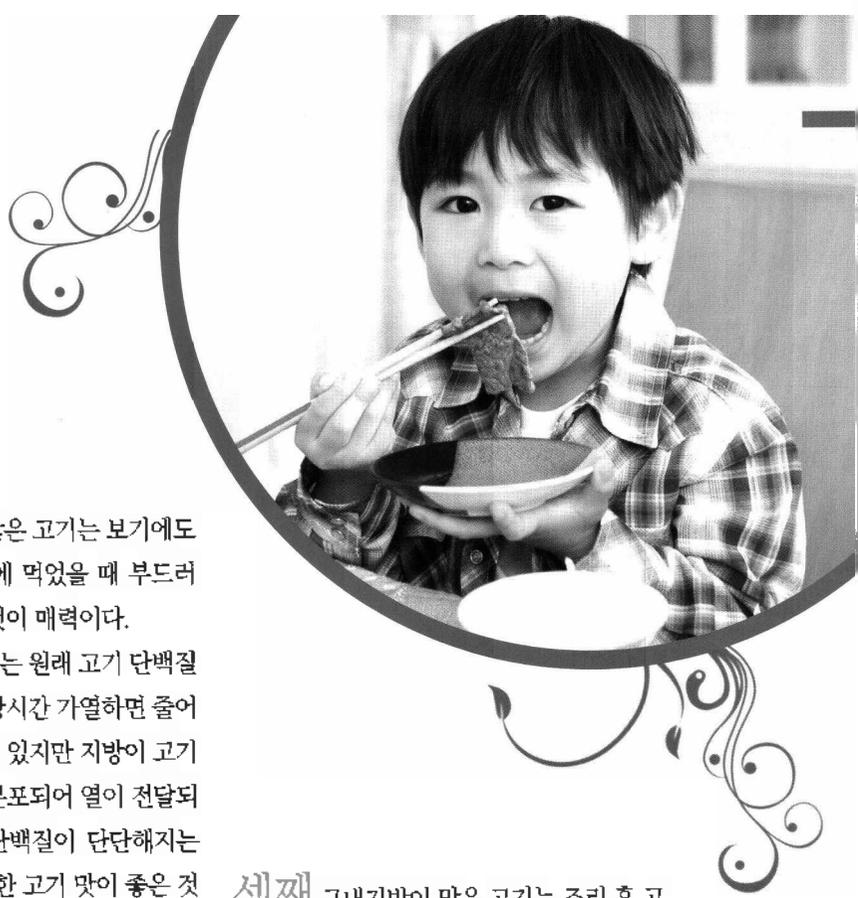
농협중앙회 축산물위생교육원 교수 장영수



일본의 경우와 마찬가지로 특별히 상강육이 비싸고 인기를 끄는 이유는 어디에 있는 것일까? 이유를 살펴보면 우선 붉은 적육에 하얀 지방이 점점이 박혀있어 그 색상의 대비와 조화의 아름다움이 있고 다른 한 가지는 먹었을 때 지방이 녹아 입안에서 부드럽게 퍼지면서 감칠맛을 내고 좋은 풍미를 내기 때문이다.

동양에서는 요리는 우선 눈으로 먹는다는 말도 있듯이 소고기의 경우 불고기나 등심과 같이 먹는 사람 앞에 접시에 놓인 고기가 나와서 직접 고기를 눈으로 보면서 구워먹는 경우가 많다. 그 때문에 조리에 앞서서 그 상강육의 아름다움을 먼저 느낄 수가 있지만 유럽의 경우에는 스테이크나 로스트비프와 같이 안쪽의 주방에서 따로 구워져 나오기 때문에 완성된 요리의 경우 재료로서의 육의 아름다움은 알 수가 없다.

어느 경우나 소매점에서 소고기를 보았을 때 눈에 띄는 붉은 적육에 유백색의 지방이 점점이 박혀있는 아름다움은 소비자의 구매욕구를 자극하고도 남음이 있다. 또 지방이 많은 고기는 단면 지방에 광택이 있기 때문에 매끄럽게 보이고 충분히 냉각을 시키면 탄력성도 좋아진다.



이와 같이 지방교잡이 많은 고기는 보기에도 좋지만 그런 이유 때문에 먹었을 때 부드러우면서 감칠맛을 내는 것이 매력이다. 상강육이 부드러운 이유는 원래 고기 단백질 을 강하게 가열하거나 장시간 가열하면 줄어들어 단단해지는 성질이 있지만 지방이 고기 단백질 사이에 가늘게 분포되어 열이 전달되는 것을 막기 때문에 단백질이 단단해지는 것을 막기 때문이다. 또한 고기 맛이 좋은 것은 소가 충분히 비육되어 성숙되어 있기 때문에 고기 맛이 좋고 육즙이 많아 윤기를 띠고 있기 때문으로 받아들여진다.

결과적으로 마블링이 좋은 고기가 맛과 연도도 좋은데 그 이유는 다음과 같은 여러 가지 요인이 복합적으로 작용한 결과이다.

**첫째** 근내지방은 근주막 주위에 축적되어 결합조직의 강도를 약화시키고 가열시 결합조직이 쉽게 파괴되도록 한다.

**둘째** 근내지방은 열전도율이 낮아 마블링 좋은 고기는 가열시 육단백질의 변성에 의해 추출되는 수분의 증발을 억제시켜 고기의 다즙성을 좋게 한다.

**셋째** 근내지방이 많은 고기는 조리 후 고기를 씹을 때 유리되어 나오는 지방이 타액의 분비를 촉진시켜 입안의 수분량을 많게 하여 고기의 다즙성이 좋게 느껴진다.

**넷째** 지방은 살코기에 비해 연도가 매우 연하다. 여기에 덧붙여 근내지방이 축적되려면 먼저 피하지방이 축적되어야 하고 따라서 마블링이 좋은 도체는 피하지방도 좋은 편이다.

따라서 마블링이 좋은 도체는 도체의 냉각시 피하지방층이 단열효과를 가져와 저온단축을 방지하는 효과가 있어 고기가 질겨지지 않는다. 또한 이렇게 근내지방의 축적을 좋게 하기 위해서는 농후사료를 상당기간 급여해야 하는데 농후사료로 사육된 가축의 고기는 결합조직인 콜라겐의 용해도가 높을 뿐만 아니라 단백질 분해효소의 활력도 좋아 숙성 또는 조리 후 고기의 연도는 좋아지게 된다.