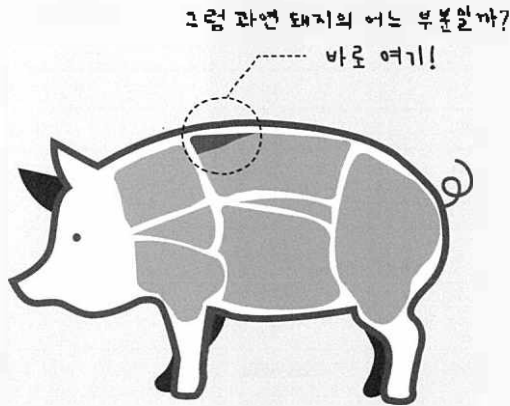


알고 계세요?!

돼지고기 가격 폭락으로 많은 양돈농가가 어려움을 겪고 있는 가운데 모든(어미돼지) 감축, 사료가격 동결 요구, 유통 구조의 개선, 소비자 가격의 적정성 등 다양한 방법으로 함께 어려움을 극복하고자 노력하고 있다.
 오늘 저녁에는 부드럽고 쫄깃한 맛을 내는 부위, 돼지고기 특수부위인 '가브리살'을 구워보자.



부위는?

등심덧살(일명 가브리살)은 등심 앞부분 위쪽 끝 부분의 손바닥만 한 부위를 분리하여 정형한 것으로, 돼지 한 마리에서 약 450g 정도의 적은 양이 생산된다.

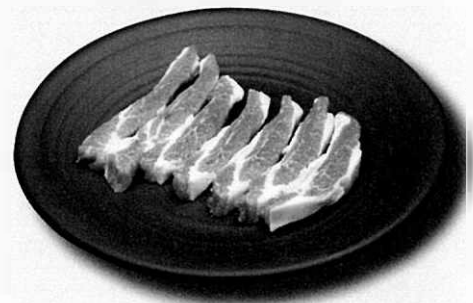
더욱 확실하게 그 모양과 크기를 비교하기 위해 정형된 알등심살(등심의 소분할)과 나란히 두고 한 컷 찰칵!



가브리살은?

예전에는 잡고기로 분류되어 다짐육으로 만들어 만두나 햄버거 재료로 많이 쓰였지만 요즘은 특수부위인 '가브리살'로 상품화시켜 구이용으로 많이 애용되고 있다.

양쪽 면을 지방층이 감싸고 있어서 식감이 부드럽고 근섬유의 씹히는 맛이 좋아 '쇠고기 같은 돼지고기'로 알려져 있으며, 혈관질환과 관련 있는 포화지방산의 비율은 낮은 대신 콜레스테롤을 감소시키는 리놀레신의 함량은 높아 각종 성인병 예방에 좋다고 한다. **특급**



사진출처 : 축산물품질평가원, 경상대학교 축산학과 식육과학연구소