

한우가 수입산보다 맛있는 이유

최창본 영남대 교수, '이노신 일인산염' 과학적 입증

한우 고기가 수입산 고기보다 더 맛있는 이유가 과학적으로 입증됐다.

20여 년간 한우의 우수성을 입증하기 위해 연구에 매진해 온 최창본 영남대학교 생명공학부 교수는 “고기 맛을 좌우하는 핵산물질 이노신 일인산염이 미국산이나 호주산 쇠고기보다 한우에 훨씬 더 많다”고 말하면서 “이노신 일인산염이 쇠고기 맛을 좌우한다는 사실을 확인했다”고 최근 밝혔다.

한우자조금관리위원회의 지원을 받으면서 2010년부터 3년간 한우 3등급에서 1*등급까지 총 60두, 미국산과 호주산 쇠고기 각 20두를 샘플로 구입해 연구해온 최 교수는, 이노신 일인산염이 한우 고기에는 100g당 평균 2.57 μ M(마이크로몰) 함유된 반면 미국산 쇠고기에는 0.07 μ M, 호주산 쇠고기에는 0.35 μ M이 각각 함유된 것을 밝혀냈다.

한우 고기의 이노신 일인산염 함유량이 미국산 쇠고기에 비해 36배, 호주산 쇠고기에 비해 7배 이상 들어있는데 바로 이 함량의 차이로 인해 한우 고기 특유의 풍미를 낸다는 것이다.

한우 고기의 이노신 일인산염 함유량을 연구한 것은 최 교수가 처음이다. 이노신 일인산염은 단백질 특유의 감칠맛을 내는 천연성분으로 사람의 혀에 있는 '맛'과 관련된 미각신경을 자극한다. 화학조미료 MSG가 비슷한 맛을 내는 것으로 알려져 있는데 특히 일본 화우에 이 물질이 많이 함유돼 있는 것으로 알려져 있다.

최 교수는 이번 연구를 통해 항산화, 항노화, 숙취해소 등의 효과를 지닌 '카르노신'도 한우 고기에 함유돼 있는데 이 역시 미국산 쇠고기의 2.7배, 호주산 쇠고기의 1.4배 이상 함유돼 있음을 추가적으로 확인했다.

최 교수는 “FTA시대에 한우 농가를 지키기 위해서는 한우의 우수성을 입증할 수 있는 과학적이고 객관적인 자료를 확보하는 것이 중요하다. 한우의 우수성을 알릴 수 있도록 앞으로 연구기관을 설립해 보다 체계적으로 자료를 발굴, 정리, 보급하는 일이 이뤄져야 할 것”이라고 전했다. **특급재**

출처 : 최창본 교수팀