

오리껍질을 활용한 스테이크 제조 방법

출처 : 농촌진흥청 영농활용기술
(농촌진흥청 홈페이지) > 기술정보 > 영농기술보급정보 > 영농활용기술

1. 현황 및 문제점

- ◎ 오리고기 소비량은 해마다 증가를 하고 있으나, 오리고기 수입량 또한 지속적인 증가추세에 있음.
 - 오리고기 1인당 소비량(kg) : 2.1('09) → 2.4('10) → 3.1('11) → 3.4('12)
 - 오리고기 수입량(톤) : 383('09) → 2,385('10) → 4,305('11) → 3,662('12)
- ◎ 오리고기 제품 다양화로 국내산 오리고기 소비 촉진을 위해 오리껍질을 활용한 스테이크 제조 방법을 제시하고자 함

2. 과제 착수 배경

- ◎ 과제 발굴 · 심의
 - 국내 오리산업의 FTA 대응을 위한 기술개발 과제임

3. 기존 영농활용기술과의 연계

- ◎ 기존의 영농활용과는 제품의 특성 및 오리껍질의 활용방법이 상이함
 - 기존에는 오리껍질을 갈아서 소시지에 이용하였지만, 이번에는 오리껍질을 갈지 않은 상태로 스테이크 제조 시에 이용하는 것임
 - 기존 : 오리고기 소시지 제조 시 오리껍질 활용방법(2012년)

- 현재 : 스테이크 제조를 위해 오리껍질을 활용하는 방법임.

4. 개발기술 적용 가능 지역

- ◎ 전국

5. 현장활용 내용

- ◎ 오리껍질을 활용한 스테이크 제조 방법
 - ※ 오리껍질은 불포화지방산이 69.06%로 영양학적으로 우수
 - ① 오리고기를 구입하여 고기와 껍질은 분리를 함
 - ② 분리된 오리껍질과 고기는 양념과 함께 잘 버무려 줌
 - 양념 : 전체중량 대비 소금 1%, 인산염 0.5% 및 설탕 1%이며 기호성에 따라 기타 향신료 추가 가능
 - ③ 오리껍질과 고기는 차곡차곡 쌓아 3~5겹으로 만들
 - 오리고기 대신 돼지고기 사용가능
 - ④ 3~5겹의 스테이크는 무명실과 함께 일정한 간격으로 묶어서 2~10℃ 냉장실에 10시간 이상 보관함
 - ⑤ 가열하여 스테이크 완성
 - 업체에서는 훈연하여 심부온도가 75℃에 도달

- 할 때까지 가열
- 가정에서는 찜기 또는 오븐에서 30~60분간 가열

- ◎ 오리고기 제품 다양화로 오리고기 소비촉진에 기여
- ◎ 경제성 분석
 - 경제성 분석 대상과제가 아님

6. 현장활용 기대효과

< 세부연구결과 >

◎ 원료육 종류에 따른 스테이크의 인장강도(g/cm²)

대사에너지 (Kcal/kg) 인장강도 (g/cm ²)	조단백질(%)		
	오리고기+오리껍질	돼지고기+오리껍질	쇠고기+오리껍질
	19,077	21,533	17,000

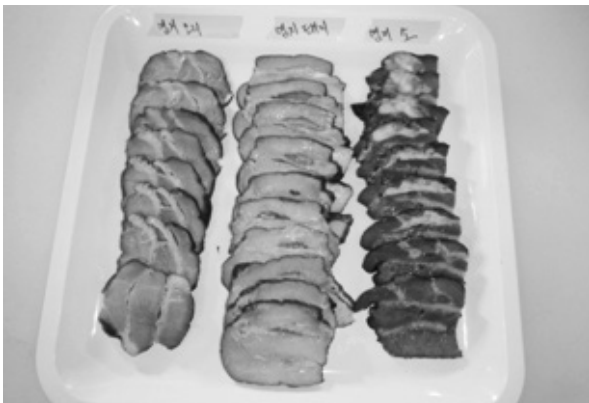
◎ 관능평가

처리구	관능평가 ¹			
	제품결합력	육향	맛	전체적인 기호도
오리고기+오리껍질	5.33	4.57 ^B	3.57 ^B	3.29 ^B
돼지고기+오리껍질	6.0	5.71 ^A	5.43 ^A	5.43 ^A
쇠고기+오리껍질	5.67	4.42 ^B	3.71 ^B	3.86 ^B

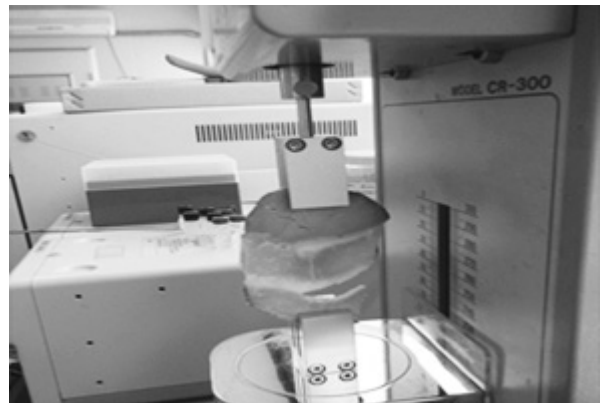
¹ 매우 좋음(7), 좋음(6), 약간 좋음(5), 보통(4), 약간 나쁨(3), 나쁨(2), 매우 나쁨(1)

^{A-B} 처리구간 95% 수준에서 통계적으로 차이가 있음.

◎ 관련사진



① 오리껍질을 활용한 스테이크 단면



② 제품결합력 평가를 위한 인장강도 측정

〈 참고자료 〉

◎ 오리껍질과 오리고기의 지방산 조성 비교

지방산	오리껍질	오리고기	SEM
C14:0	0.75	0.93	0.06
C16:0	24.39	25.41	0.69
C16:1n7	7.82	2.04	2.55
C18:0	5.80	6.63	0.37
C18:1n9	48.06	47.75	1.40
C18:1n7	0.05	0.07	0.02
C18:2n6	12.28	13.79	0.54
C18:3n6	0.04	0.05	0.01
C18:3n3	0.23	0.07	0.09
C20:1n9	0.31	0.27	0.02
C20:4n6	0.18	2.62	0.09
C20:5n3	0.02	0.04	0.02
C22:4n6	0.07	0.33	0.86
Total	100	100	-
SFA	30.94	32.98	0.94
USFA	69.06	67.02	0.94
mono	56.24	50.13	2.05
poly	12.83	16.89	1.34
n3	0.25	0.10	0.09
n6	12.58	16.79	1.37
n6/n3	152.56	191.24	36.80
MUFA/SFA	1.84	1.52	0.12
PUFA/SFA	0.42	0.51	0.03

〈참고: 2012년 영농활용 제출자료〉

- 오리껍질의 불포화지방산 함량은 69.06%로 오리고기의 67.02%보다도 높아 영양학적으로도 우수함