



한우고기의 매력에 빠져보자(下)

최근 쇠고기 지방섭취 관련하여 우려의 목소리가 나오고 있다. 이에 한우 근내지방 주제와 관련 20여 년간 연구를 하고 있는 전문가의 이야기를 지난호에 이어 들어보도록 하자. 저자가 최근에 연구한 한우의 특징 중 몇 가지를 소개하고자 한다. - 편집자



영남대학교 생명공학부 교수 최창본

우선, 서울, 대구, 광주, 대전 지역 소비자 500여 명을 대상으로 조사한 결과, 한우고기의 마블링 정도(근내지방도)와 한우고기의 '맛'은 밀접한 정(+)의 상관관계가 있다 (그림 1 참조)는 것이 밝혀졌다. 갈비를 좋아하다 못해 LA 갈비라는 고유명사까지 탄생시킨 우리나라 국민들이다. 이유는 간단하다. “지방” 때문이다. 한우 근내지방도가 '맛'에 긍정적인 영향을 미친다는 것은 우리의 식생활 관습을 보면 당연한 것인 지도 모를 일이다.

두 번째는, 용점이야. 용점이란 글자 그대로 녹는 점이다. 조금 더 구체적으로 설명을 하자면, 소고기에 있는 지방을 추출해서 그 지방이 녹는 온도를 측정하는 것이 용점이며, 그림 2는 근내지방도별 한우고기와 미국 및 호주산 쇠고기의 용점을 비교한 것이다.

이 용점은 소고기를 먹을 때, 식감에 영향을 미치며, 지방산 조성에 크게 영향을

받는다. 즉, 불포화지방산 비율이 증가하면 용점이 낮고, 포화지방산 비율이 증가하면 용점이 높다. 이런 관점에서, 그림 2를 해석해 보면, 미국산과 호주산 소고기는 한우고기의 지방에 비하여 포화지방산 비율이 높고, 따라서 용점이 높아 식감이 나쁘다고 결론을 내릴 수 있다. 이는 이미 국제적으로 관련 연구자들 사이에서는 널리 알려진 사실이기도 하다.

그림 1. 한우 근내지방도와 맛의 상관관계

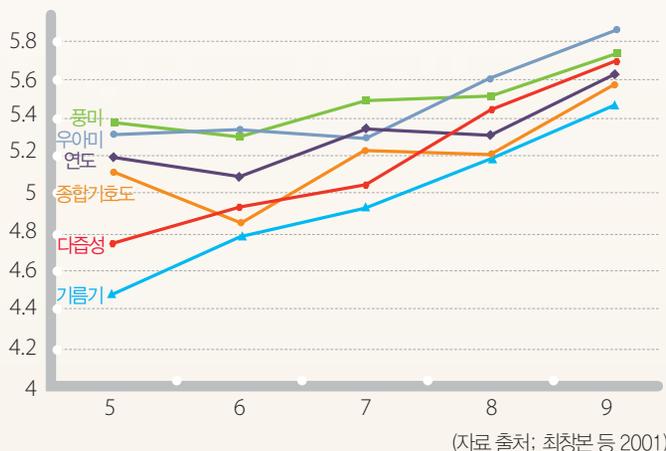


그림 2. 한우, 미국 및 호주산 소고기의 융점 비교

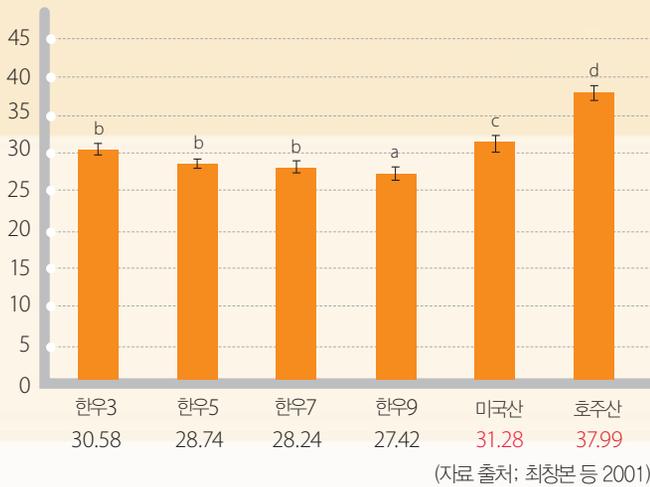


그림 3. 한우, 미국 및 호주산 소고기를 4주 동안 급여한 쥐의 혈액 내 중성지방 함량(섭취 지방 1g 기준)

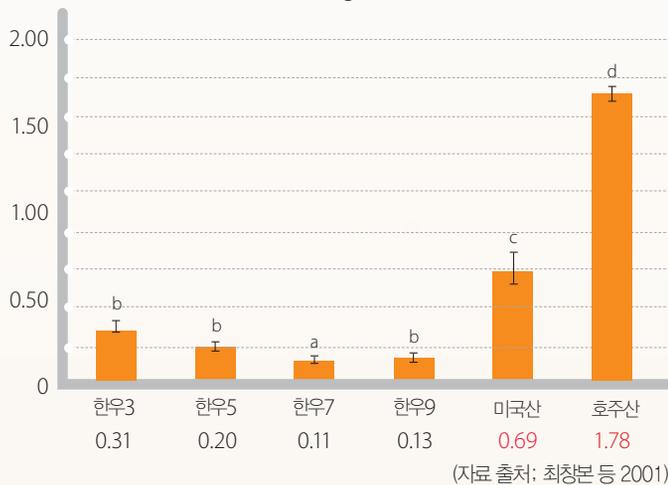
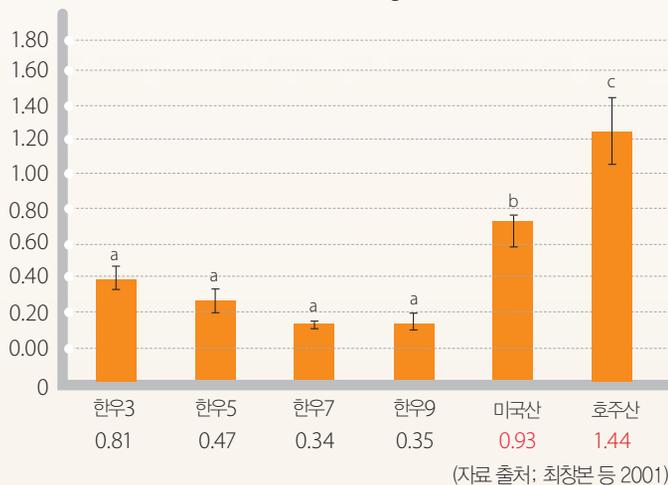


그림 4. 한우, 미국 및 호주산 소고기를 주 동안 섭취한 성인 남성의 혈액 내 중성지방 함량(섭취 지방 1g 기준)



세 번째는, 한우고기에 다량 함유되어 있는 올레인산을 비롯한 단가불포화지방산이 건강에 유익하다는 것이다. 아래 그림

3과 4는 저자의 연구실에서 실험동물인 흰쥐와 남학생에게 각각 근내지방도별 한우고기, 미국산 및 호주산 소고기를 4주 동안 급여한 다음, 흰쥐와 사람의 혈액 내 중성지방을 비교한 것이다. 미국산과 호주산 소고기를 섭취한 흰쥐와 사람의 혈액 내 중성지방이 한우고기를 섭취한 시험군에 비하여 유의하게 증가하였음을 나타내고 있다.

이 좋은 한우고기를 소비자들이 그냥 좀 즐길 수 있도록 할 수는 없을까? 외국 관광객들이 한국에 와서 한우고기 한 점 먹는 것을 큰 자랑거리로 생각할 수 있도록 할 수는 없을까? 우리는 일본에 가면, 또 고베에 가면 유명한 고베산 외규를 찾지 않는가?

이 땅에서 반만년 동안 살면서 한민족과 애환을 같이 하였고, '소' 이상의 감성을 나누는 이 땅의 소중한 유전자원이라고 진정 생각한다면, 소비자들이 한우고기의 매력을 마음껏 즐길 수 있도록 배려를 하자.

진실게임처럼 번져가는 알파한 과학적 배경이나 건강 잣대를 들이대는 이상의 지혜로 이 땅에서 대대로 살아왔고, 살아가고 있고, 앞으로 살아갈 것이기 때문이다. **등경정보**