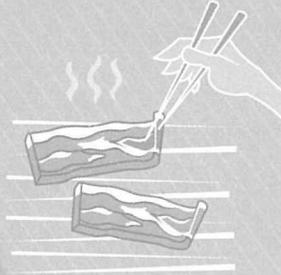


축평원에 궁금한 점을 물어보세요

# Q & A

## 네티즌 궁금증

정보사업팀

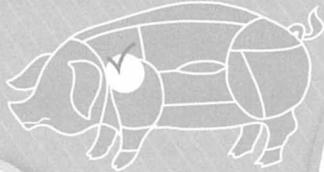


**Q** 삼겹살을 구웠는데 살과 비계가 갈라졌어요. 왜 이런 건가요?

**A** 두 가지 측면으로 살펴볼 수 있습니다. 하나는 장기간 냉동되었던 삼겹살을 얇게 썰어서 구웠을 경우이고, 다른 하나는 연지방(지방이 호물호물 하고 조직이 물컹물컹한 현상)에 의한 것일 수 있습니다. 냉장상태의 삼겹살이었다면 후자의 원인으로 인한 현상일 가능성이 높습니다. 사료 내 식물성 지방의 다량 사용, 불포화지방산이 많이 함유된 사료 급여, 고에너지 사료 장기간 급여 등이 원인으로 추정됩니다. 연지방은 이화학적으로 불포화지방산의 함량이 높아 융점이 낮고 굴절률이 높은 특성을 지니고 있습니다. 육질특성은 여러 가지가 있으나 우선 산화나 변패가 쉬우며 가공육 이용시 결착력이 결여됩니다. 또한, 산패가 쉽기에 산패에 의한 이취 발생 등으로 풍미가 저하됩니다. 연지방에 의해 호물호물한 육조직감 발생이 증가되고, 조리시 근육분리현상이 심화(갈비, 삼겹살 등) 됩니다.

**Q** 향정살은 돼지에만 있는 부위인가요?

**A** 향정살은 돼지고기에만 있는 특수부위이며 쇠고기에는 없는 부위 명칭입니다. 향정살은 돼지 목덜미(대분할 정형시 앞다리에 속함)에서 얻을 수 있는 특수부위이며 천겹살, 천겹살, 돈차돌 등으로 불리기도 합니다. 크기는 좌우에 아이 손바닥 크기 정도이며 돼지 한 마리에서 림프선과 지방 등을 최대한 제거했을 때 600g 정도 밖에 되지 않습니다. 특징은 열은 분홍색으로 지방과 고기의 섬유질 방향이 일정하며 근육 사이에 근내지방이 촘촘히 박혀 있어 특유의 고소함과 함께 씹히는 맛이 연하고 좋습니다. 용도는 구이용으로 이용되며 애주가들의 술안주로 인기가 좋습니다. 쇠고기에는 향정살과 비슷한 부위에 꾸리살이 있는데, 꾸리살은 운동량이 많은 앞다리에서 분리된 근육이라 마블링이 적고 근육이 거칠어 돼지의 향정살과는 다른 특징을 보입니다. 향정살과 비슷한 식감을 쇠고기에서 찾으면 차돌박이살과 비슷하다고 볼 수 있습니다.



**Q** 쇠고기에 함유된 올레인산은 무엇인가요?

**A** 올레인산(oleic acid)은 유산이라고도 합니다. 동·식물류에 함유되어 있고, 특히 동백기름, 올리브유 등 유지류의 주성분으로 올리브유나 동백유 등의 구성 지방산에는 80% 이상 존재합니다. 올레인산은 단일 불포화지방산으로 다른 지방산에 비해 산화가 안 되는 성질이 있습니다. 가열해도 산화될 염려가 없기에 안심하고 요리해도 되지요. 또한, 올레인산은 혈중 유해 콜레스테롤로 알려진 저밀도 단백질 콜레스테롤의 함량을 감소시켜 콜레스테롤 수치를 낮춰주는 효능이 있습니다. 따라서 올레인산을 섭취하면 혈관을 깨끗이 유지하고, 혈액순환을 활발히 유지하는 데 도움이 됩니다. 동글견보<sup>TM</sup>

