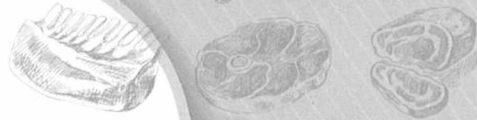


축평원에 궁금한 점을 물어보세요

Q&A

네티즌 궁금증

정보사업팀



Q 고기는 왜 부위에 따라 맛이 다른가요?

A 잘 아시겠지만 몸은 구성하고 있는 근육의 구성과 형태, 운동량에 따라 신체 구성에 차이가 있습니다. 사람처럼 가족 역시 몸을 구성하는 각 근육들이 고유의 역할을 맡고 있으며, 그 역할에 따라 형태나 구성에 차이가 납니다. 그래서 운동을 많이 하는 근육이나 몸을 지탱하고 장력을 많이 받는 근육들은 당연히 나이가 들수록 근섬유를 감소하고 있는 막조직(결합조직)들이 발달되어 단단하고 질긴 고기를 생산하게 됩니다. 사태나 다리부위 고기들이 대표적이죠, 이와 반대로 운동을 적게 하는 근육 부위에는 살코기 사이에 지방 축적이 잘 되어 있어 육질에 차이가 있습니다. 대표적으로 등심, 안심, 갈비 등의 부위가 그런데요, 근육의 결합조직 발달이 적고 살코기 사이에 지방조직이 잘 발달하여 연하고 풍미가 우수한 고기를 생산하게 됩니다. 이밖에 품종, 성, 연령, 영양상태, 도축 처리 및 저장 상태 등의 다양한 여건에 의해 영향을 받기도 합니다.



Q 꼬리 없는 돼지를 봤어요. 문제 있는 건가요?

A 아닙니다. 결론부터 얘기하면 돼지는 꼬리가 없어도 잘 삽니다. 돼지 꼬리는 보통 20~25cm 정도 됩니다. 어린 시에는 시절에는 5cm 안팎인데요, 자라며 꼬리의 길이도 길어지지요. 그런데 문제는 성장과정에 스트레스 등 여러가지 원인으로 예민해지면 꼬리를 물어뜯는 습성이 있어요. 그래서 농장에서는 위생적으로 사양 관리를 하고, 혹시 모를 피해를 사전에 방지하기 위해 태어나자마자 꼬리를 잘라주기도 한답니다.

Q 닭고기가 눈에 좋다는 소리를 들었어요. 맞는 말이에요?

A 비타민A와 비타민B군(B1:사신경계 항상 등, B2 : 총혈방지 등, B7 : 좋은 시력 유지 등, B12 : 노안 방지 등) 등이 눈 시력 관리에 좋다는 건 들어보셨지요? 닭고기에는 바로 이 비타민 A와 B군이 함유되어 있습니다. 아래 내용을 참고해주세요.

구분	비타민A (IU)	비타민B1 (mg)	비타민B2 (mg)
가슴	170	0.05	0.14
날개	210	0.03	0.10
날적다리	114	0.07	0.28
간	46,500	0.40	1.40
근위	147	0.06	0.24
심장	2,333	0.22	

〈닭고기 100g 중 비타민 함량〉

* 출처 : 농업진흥청/농업정보포털/농업과학기술대전/육산/닭고기의 특성 <http://www.rda.go.kr/>

