

축산물품질평가원에서 알려주는

누리궁금증 Q&A



Q 쇠고기를 구입할 때 국내산이라고 판매를 하는데요. 한우와 육우의 차이점을 알려 주세요.

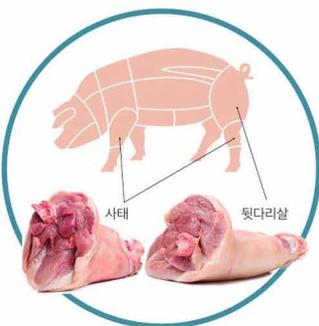
A 국내산 쇠고기는 한우고기, 육우고기, 젓쇠고기로 구분이 됩니다.

- ① 한우고기는 순수한 한우에서 생산된 고기입니다.
- ② 육우고기는 육용종, 교잡종, 젓소수소 및 송아지를 낳은 경험이 없는 젓소 암소에서 생산된 고기를 말합니다.
- ③ 젓쇠고기는 송아지를 낳은 경험이 있는 젓소암소에서 생산된 고기입니다. 국내에서 6개월 이상 사육된 수입생우에서 생산된 고기는 국내산 육우고기로 구분하며 수출국을 함께 표시합니다. 따라서 국내산 쇠고기라고 해서 전부 한우는 아닙니다. 수입쇠고기는 외국에서 수입된 고기이며 축산물위생검사관이 도축된 소에 대해 검사 합격표시를 하는데, 쇠고기의 종류에 따라 한우는 적색, 육우는 녹색, 젓소는 청색으로 도장의 색깔을 달리 하여 표시되고 있습니다.



Q 정육점에서 고기부위에 잡육이라고 써있던데요. 잡육은 무얼 말하나요?

A 잡육은 한마디로 자투리 고기입니다. 한가지 부위일 수도 있고 여러 부위의 고기가 혼합되어 있는 것을 말합니다. 쇠고기는 대분할 10개 부위(안심, 등심, 채끝, 갈비, 앞다리, 뒷다리, 양지, 목심, 우둔, 설도) 또는 소분할 39개 부위로 발골(뼈 및 불가식지방을 발라내는 일)하는 과정에서 떨어져 나오는 고기와 식육판매업소에서 부위별로 판매하다가 남은 자투리 고기를 혼합하여 진열 판매하는 것을 말합니다. 따라서 잡육을 별도로 모아 선별하여 국거리용, 찌개용, 떡갈비용, 분쇄육 등으로 만들어 판매하거나 요리하여 사용합니다.



Q 돼지고기 '사태'와 '뒷다리살'은 같은 뜻인지 알려 주세요.

A 후지는 뒷다리살을 말합니다. 사태는 앞다리와 뒷다리 두 부분에서 생산이 되므로 뒷다리살만이 아닙니다.

사태는 조림, 찌개, 수육, 보쌈 등에 주로 사용하는데 한 마리에 약 1.7kg정도 생산이 되며 기름기가 없는 반면에 육질이 쫄깃한 맛을 느끼게 해주고 기름기를 싫어하는 사람도 좋아합니다. ㉞