



축산물품질평가원에서 알려주는

누리궁금증 Q&A



Q 돼지비계로 전을 부치면 더 고소하다던데, 혹시 비계만 따로 살 수 있나요?

A 돼지비계는 주로 지방인데 지방산과 글리세롤로 이루어져 있습니다. 돼지 지육 가공에서 얻어지는 부산물인데, 일반 식육판매업소에서 비계를 따로 구분해 팔기도 하죠. 구입하실 때 돼지비계 달라고 하시면 어렵지 않게 살 수 있으실 거예요. 참고로 돼지비계는 공업용으로 약, 화장품, 비누, 경화유 등으로 활용되거나 식용돈지방, 다이어트제품 원료 등 식품용으로 사용되고 있답니다.



Q 선물로 받은 로열젤리 꿀인데 갸빳하고 있다가 발견했네요. 개봉도 안 했고 냉장보관 하고 있었는데, 먹어도 될까요?

A 먹어도 됩니다.
순수한 꿀은 저장기간이 오래되어도 변하지 않습니다. 특유의 살균작용 때문에 세균이나 곰팡이가 자랄 수 없습니다.
그래서 천연꿀의 경우 유통기한이 따로 정해져 있지 않습니다. 물론 이는 개봉해 불순물이 섞이거나 하지 않았을 때입니다.
참고로 꿀의 보관은 실온에 해주는 것이 좋습니다. 그리고 오래된 꿀일수록 수분이 증발되어 농도가 진해지며 이에 따라 색깔이 짙어지는 경향을 보이는데요, 외형상의 이런 변화 때문에 오래된 꿀을 기피하는 경향이 있는데 너무 오래되지 않았다면 먹는데 상관은 없습니다.



Q 오리 도압 시 에어 칠링 및 워터 칠링 두 가지 방법이 있다고 들었는데요. 차이점과 장단점을 알고 싶습니다.

A 에어 칠링(air chilling)과 워터 칠링(water chilling)은 도압 과정에서 오리고기를 냉각시키는 방법을 말합니다. 이름처럼 에어 칠링은 찬 공기를 쐬어, 워터 칠링은 차가운 물에 담가 온도를 낮추는 것입니다.
워터 칠링은 물을 통하는 만큼 오리고기의 외관이 탱탱하고 밝습니다. 하지만 한꺼번에 많은 도체를 물에 담그는 만큼 교차오염의 위험이 있고, 물을 흡수하게 되지요. 반면 에어 칠링은 바람을 쐬다보면 외부 표면이 건조되기 때문에 오래되고 어두워 보입니다. 또한 물을 이용하는 방식에 비해 냉각시간이 길어 비용이 많이 들지만 수분이 흡수되지 않아 육질이 쫄깃하고 고기 고유의 맛을 지킬 수 있으며 저장성이 좋습니다.