



축산물품질평가원에서 알려주는

누리궁금증 Q&A



Q 소시지 껍질 벗겨 먹어야 하나요?

A 결론부터 말씀드리면 소시지 껍질, 즉 케이싱(casing)의 원재료가 무엇인지에 따라 다릅니다. 익히 아시다시피, 소시지는 돼지고기나 소고기 등 원료육을 잘게 분쇄한 후 여러 가공 공정을 거쳐 소시지 반죽을 껍질(케이싱)에 넣어 만듭니다. 케이싱의 종류에는 돼지·양의 소장에서 지방이나 점막을 제거하여 만든 돈장·양장 케이싱, 콜라겐 케이싱 등 먹을 수 있는 것과 셀룰로오스 케이싱, 합성수지제 케이싱 등 먹을 수 없는 것이 있습니다. 그리고 이 케이싱 원료는 소시지 제품 포장지에 '양장', '돈장', '콜라겐 케이싱', '셀룰로오스', '폴리염화비닐리덴' 등으로 표시되어 있습니다. 그렇기에 섭취하시려는 소시지 제품의 포장지를 확인해 보시고, 먹을 수 있는 것이면 그냥 드시면 되며 그렇지 않는 것이면 벗겨내고 드시길 바랍니다.



Q 똑같이 한 마리 소·돼지에서 나온 고기도 부위에 따라 맛이 다른 건 왜 그런 건가요?

A 몸을 구성하는 근육들은 고유의 역할이 있으며 그 역할에 따라 형태나 구성에 차이가 납니다. 운동을 많이 하는 근육이나 몸을 지탱하고 장력을 많이 받는 근육들은 나이가 들수록 근섬유를 감싸고 있는 막조직(결합조직)들이 발달되어 단단한 고기를 생산하게 됩니다. 이와는 반대로 운동을 적게 하는 근육 부위에서는 살코기 사이에 지방 축적이 잘 되어 운동량이 많은 고기와 육질에서 차이가 나게 됩니다. 등심이나 안심, 갈비 등 근육의 결합조직 발달이 적고 살코기 사이에 지방조직이 잘 발달한 부위가 사태나 다리 쪽 등 근육이 잘 발달된 부위에 비해 연하고 풍미하고 더 좋은 고기를 생산하는 것이 이런 이유죠. 그 외에도 맛의 차이를 일으키는 주원인인 부위별 육질 차이는 품종, 성, 연령, 운동량, 영양상태, 도축 처리 및 저장상태 등의 다양한 여건에 의해 영향을 받습니다.



Q 봄이 된 기념으로 포기했던 다이어트를 다시 하려합니다. 그런데 5개월 전에 사 냉동실에 박아둔 닭가슴살을 먹어도 될까요?

A 닭고기는 근육의 대부분이 백색근으로 이루어져 있기 때문에 냉장보관 시 유통기한이 1~2일 정도로 다른 축종의 육류에 비해서 매우 짧은 편입니다. 그래서 대부분 당일 소비할 닭고기가 아니라면 냉동보관을 하는 경우가 일반적이죠. 냉동보관할 경우 유통기한은 6개월 정도(국립축산과학원)로 보기에 질문하신 닭고기가 구입 후 바로 냉동보관을 한 제품이라면 별다른 이상이 없는 한 이용해도 될 것으로 보입니다. 다만 장기간 냉동보관에 따른 육질 저하 부분은 어느 정도 감수하고 드셔야 될 것 같네요. 🍷