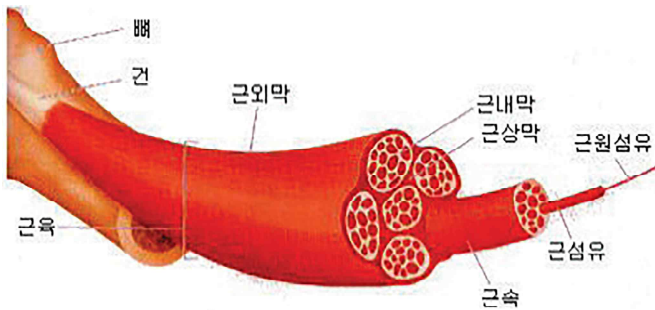


## 08

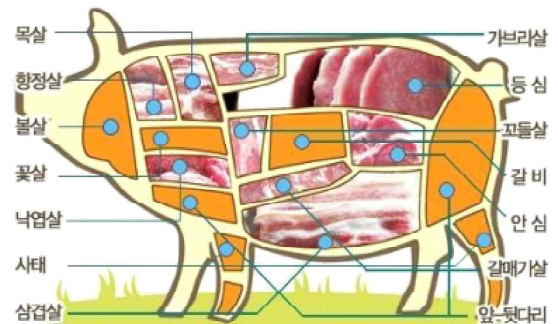
## 돼지고기가 부위에 따라 맛이 다른 이유는 무엇인가요?



- 가축의 몸을 구성하는 근육들은 고유의 역할이 있으며, 그 역할에 따라 형태와 구성에 차이가 납니다. 특히 근육이 부착된 위치에 따라 평상시 운동량이 다르기 때문에 육질의 차이가 발생합니다.
- 운동을 많이 하는 부위의 근육은 근원섬유와 근섬유다발을 감싸는 결합조직이 잘 발달되어 단단하고 질긴 고기를 생산하게 됩니다.
- 활동량이 많은 사태나 다리 부위는 결합조직(근막, 인대 등)이 많아 질긴 반면, 운동량이 상대적으로 적은 등심, 안심, 갈비 부위는 결합조직이 적고 근육 사이에 지방조직(근내지방)이 잘 발달하여 식감이 연하고 풍미가 우수합니다.
- 이러한 부위별 육질 차이는 가축의 품종, 성별, 연령, 영양 상태뿐만 아니라 도축 후의 숙성 및 저장 상태 등 다양한 요인에 의해 결정됩니다.



근육의 기본 구조



돼지고기 부위