

돼지 한 마리에서 단 1kg, '머릿고기'의 숨은 매력

- 삼겹살데이 맞아 '머릿고기' 6개 부위 집중 소개
- 쫄득한 '뒷머리살'부터 담백한 '볼살'까지...부위별 식감 차이 뚜렷
- 돼지 머릿고기, 편육·국밥용에서 일상 식재료로 재조명

농촌진흥청(이승돈 청장)은 3월 3일 '삼겹살데이*'를 앞두고 돼지 머리부위 고기(머릿고기) 특징과 구이와 수육 등 일상 식재료로 활용할 수 있는 부위별 조리법을 제시했다.

*2003년 농협에서 돼지고기 소비·홍보를 위해 숫자 '3'이 겹친 3월 3일을 삼겹살 먹는 날로 정한 데서 유래.

돼지의 머릿고기는 돼지 한 마리에서 약 1kg 정도만 얻을 수 있는 귀한 부위다. 볼살, 뒷머릿살, 턱살, 혀밑살, 콧살, 관자살 6개 부위로 나뉜다. 출하 체중 100~109kg 기준으로 생산량을 살펴보면, 턱살(약 323g)이 가장 많다. 이어 볼살(208g), 혀밑살(181g), 뒷머릿살(163g), 콧살(85g), 관자살(68g) 순으로 생산된다.

각 부위는 식감과 맛에서 확연한 차이를 보인다. 뒷머릿살은 목심살과 이어진 부위로 식감이 쫄득해 '꼬들살'로도 불리며, 구이나 수육에 적합하다. 턱살은 항정살과 이어진 부위로 지방 함량이 높아 구웠을 때 고소한 맛이 살아난다. 볼살은 단면이 꽃처럼 보여 '꽃살'로 불리며 담백하고 씹는 맛이 좋다. 관자살, 콧살, 혀밑살은 지방이 적어 깔끔한 맛이 특징이다.

지방 함량에 따라 조리법을 달리하면 머릿고기를 더욱 맛있게 즐길 수

있다. 지방이 많은 뒷머릿살(100g당 약 12.3g)과 턱살(100g당 약 9.6g)은 구이용으로 추천한다. 나머지 부위는 지방이 상대적으로 적어 담백한 수육이나 얇게 썬 구이로 즐기기가 좋다. 조리 시 지방이 많은 부위는 센불에서 빠르게 익히고, 지방이 적은 부위는 중간 불에서 천천히 익혀야 식감이 살아난다.

최근 들어 삼겹살 위주의 소비에서 벗어나 한돈의 다양한 부위를 즐기려는 소비자가 늘고 있다. 머릿고기도 주로 편육이나 국밥 등 전통 음식용이라는 이미지가 강했지만, 요즘에는 정육점이나 전통시장, 온라인 축산물 판매처 등에서 구매할 수 있다.

농촌진흥청 국립축산과학원 축산푸드테크과 강근호 과장은 "삼겹살데이를 맞아 평소 접하기 어려웠던 머릿고기를 새롭게 즐겨보는 계기가 되길 바란다"라며, "앞으로도 한돈의 다양한 부위를 소개해 소비자의 선택 폭을 넓힐 수 있도록 노력하겠다."라고 밝혔다.

붙임. 머릿고기 부위별 생산량 및 육질 특성

담당 부서	국립축산과학원 축산푸드테크과	책임자	과 장	강근호 (063-238-7350)
		담당자	연구사	강선문 (063-238-7352)
	농촌진흥청에서 연구·개발한 농업의 모든 것 농사로 			

붙임

돼지 머릿고기 부위별 생산량 및 육질 특성

□ 돼지 머릿고기 부위별 생산량(출하체중 100~109kg 기준)

항 목	출하체중 구간(100~109kg)						
	뒷머릿살(g)	볼살(g)	관자살(g)	코살(g)	혀밑살(g)	턱살(g)	합계(g) ¹⁾
생산량(g)	163.42	207.57	68.29	84.90	180.51	322.80	1,027.50

¹⁾뒷머릿살, 볼살, 관자살, 코살, 혀밑살 및 턱살 생산량 합계

□ 돼지 머릿고기 부위별 열량 및 일반성분·콜라겐 함량

항 목	부 위 명					
	뒷머릿살	볼살	관자살	코살	혀밑살	턱살
열량(kcal/100g)	199.88±28.34 ^a	122.39±9.70 ^c	116.80±9.98 ^c	115.37±10.06 ^c	128.16±9.89 ^c	174.48±24.12 ^b
수분(g/100g)	67.09±2.25 ^d	76.52±1.50 ^{ab}	77.25±1.33 ^a	77.38±1.49 ^a	75.57±1.10 ^b	69.97±2.15 ^c
지방(g/100g)	12.27±3.76 ^a	4.12±1.07 ^c	3.41±0.99 ^c	3.02±1.21 ^c	4.75±0.93 ^c	9.62±3.01 ^b
단백질(g/100g)	20.89±1.37 ^a	19.96±0.68 ^a	20.15±0.89 ^a	20.64±0.80 ^a	19.98±0.89 ^a	20.54±1.16 ^a
콜라겐(g/100g)	3.02±0.27 ^a	1.50±0.04 ^b	1.19±0.04 ^b	1.59±0.08 ^b	1.24±0.10 ^b	2.98±0.09 ^a

* 위의 결과 수치는 평균±표준편차로 제시

^{a-d}동일한 조사항목에서 서로 다른 알파벳은 부위 간에 유의적인 차이가 있음을 의미함(p<0.05)

□ 돼지 머릿고기 부위별 pH, 육즙보유력, 육즙감량 및 가열감량

항 목	부 위 명					
	뒷머릿살	볼살	관자살	코살	혀밑살	턱살
pH	6.01±0.33 ^b	5.97±0.10 ^b	5.86±0.08 ^b	6.23±0.15 ^a	6.04±0.15 ^{ab}	5.88±0.28 ^b
육즙보유력(%)	78.47±5.10 ^a	66.00±3.12 ^b	65.89±3.33 ^b	70.99±4.64 ^b	69.32±3.42 ^b	78.99±7.66 ^a
육즙감량(%)	1.76±0.60 ^c	2.19±0.20 ^c	4.45±1.39 ^a	3.49±1.39 ^b	3.20±0.76 ^b	1.43±0.48 ^c
가열감량(%)	20.61±1.93 ^a	24.68±2.80 ^a	24.08±3.78 ^a	24.82±4.73 ^a	21.45±2.90 ^a	22.65±4.37 ^a

* 위의 결과 수치는 평균±표준편차로 제시

^{a-d}동일한 조사항목에서 서로 다른 알파벳은 부위 간에 유의적인 차이가 있음을 의미함(p<0.05)

□ 돼지 머릿고기 부위별 사진

