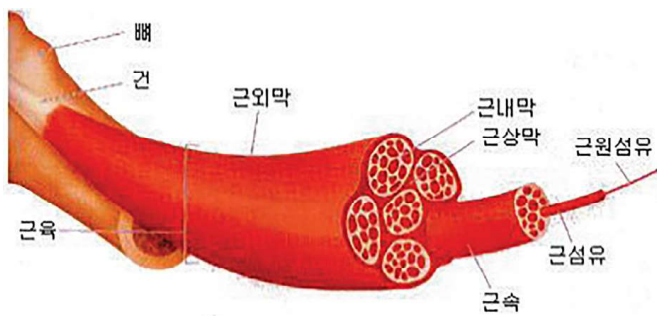
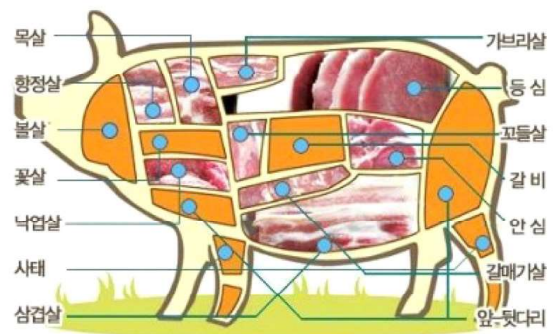


8. 돼지고기가 부위에 따라 맛이 다른 이유는 무엇인가요?

- ▣ 가축의 몸을 구성하고 있는 근육들은 고유의 역할이 있으며, 그 역할에 따라 형태나 구성에 차이가 나타나게 되며 근육이 부착된 위치에 따라 각기 운동량이 다르게 됩니다.
- ▣ 운동을 많이 하는 위치에 있는 근육은 근원섬유, 근섬유, 근섬유다발 등을 감싸고 있는 막 조직들(결합조직)이 잘 발달되어 단단하고 질긴 고기를 생산하게 됩니다.
- ▣ 근육 운동량이 많은 사태나 다리에서 생산된 고기에는 근섬유, 막, 근막, 인대 등과 같은 결합조직의 발달이 적고, 운동량이 상대적으로 적은 등심, 안심, 갈비부위 등에는 결합조직의 발달이 적고 근육과 근섬유 사이에 지방조직들이 잘 발달하여 연하고 풍미가 우수한 고기를 생산합니다.
- ▣ 부위에 따른 육질의 차이는 가축들의 품종, 성 연령, 운동량, 영양 상태, 도축 후 식육의 사후처리 및 저장 상태 등 다양한 여건에 의해서 영향을 받습니다.



〈 근육의 기본 구조 〉



〈 돼지고기 부위 〉