

한우고기 부위별 부가가치 향상을 위한 맛 향상 숙성 기술 개발 · 보급

축산물이용과
조수현 연구관

» 연구배경

- 현황** ⊕ 한우 저등급·저지방부위는 질기고 시장수요가 적어 소비적체 현상 발생
 - 소도체 중량의 약 48%가 저지방부위
 · 부분육 경락가격('21) : 안심·등심 80천원 / 우둔·설도 26천원 (약 2.8~3.5배)
- 필요성** ⊕ 저등급·저지방부위의 소비활성화를 위해 도체이후 풍미 및 맛 향상을 위한 숙성 기술 개발 필요

» 주요성과

- 기술개발** ⊕ 건식 숙성육 유래 미생물 200여종 분리·동정 및 최적 건식숙성 조건 확립
 - 풍미를 향상 미생물 2종(효모 1, 흰곰팡이 1) 최종 선발(혼합)
 - 건식숙성 단계별 육질, 풍미성분 및 휘발성 향기성분 분석
 · 좋은 풍미와 진한 맛 : **연한정도 개선(20~51%)**
 · 제조기간 단축 : (관행) 60일 → (개선) 40 (20일 단축)
 · 건조감량최소화 : '구이용' 부위로 상품화·부가가치 향상
- 특허등록 : 풍미 미생물을 활용한 쇠고기 저지방부위의 건식숙성방법(10-2019-0019403호)



저지방부위 숙성

구이용 숙성 보쌈살

건식숙성 2등급 암소육의 관능특성 평가

» 파급효과

- 기술적효과** ⊕ 수요가 낮은 저지방 부위를 '구이용' 부위 수준으로 육질과 맛 향상
- 경제적효과** ⊕ 숙성육 생산 및 판매를 통한 부가가치 상승 효과 : 약 13,392백만원
 - 연 300두 생산 판매장 20개소에서 생산량의 30% 적용 시 약 669백만원/개소 매출
- 사회적효과** ⊕ 한우고기 부위별 균형소비 촉진으로 한우산업 발전