



한우고기 부위별 부가가치 향상을 위한 맛 향상 숙성 기술 개발·보급

축산물이용과

추진배경

- **[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 (약2.8~3.5배)
- **[필요성]** 저등급·저지방부위의 소비활성화를 위해 도체 이후 풍미·맛 향상 숙성기술 개발 필요

주요성과

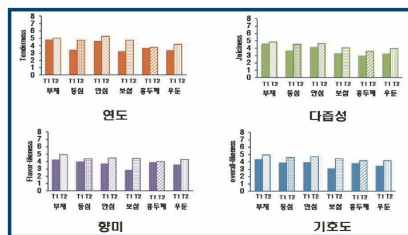
- **[기술개발]** 건식 숙성육 유래 미생물 200여종 분리·동정 및 최적 건식숙성 조건 확립
 - 풍미 향상 미생물 2종(효모 1, 흰곰팡이 1) 최종 선발(혼합)
 - 건식숙성 단계별 육질, 풍미성분 및 휘발성 향기성분 분석
 - ▶ 연한정도, 풍미와 맛 향상: (숙성 전) 고기가 질기고 풍미가 약함 → (숙성 후) 고기가 연해지고 고소한 너트향과 치즈향, 진한 맛
 - ▶ 제조기간 단축(20일): (관행) 60일 이상 → (개선) 40
 - ▶ 건조감량 최소화로 생산율 향상: (관행) 표면 크러스트 두꺼움 → (개선) 얇음
- **[현장보급]** 육질등급이 낮거나 저지방 부위의 부가가치 향상을 위한 기술보급
 - '건식숙성육 품질 및 위생관리가이드' 전문서 발간·배부: 300개소
 - 신기술 시범사업 13개소 및 기술이전 16건 추진(홍천사랑말한우, 오바이옴팩토리 등)

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



저지방부위 건식숙성육



건식숙성육 관능특성 평가



언론 홍보