

 농촌진흥청	보 도 자 료	작성과	가축유전자원센터
	2016년 8월 12일(금)부터 보도될 수 있도록 협조 부탁드립니다.	담당자	센터장 연성흠 농업연구사 김상우
		연락처	063-620-3531
		제공일	2016. 8. 11(총4매)

염소고기, 탕에서 불고기까지 다양한 요리로 변신 - 감칠맛 있고 열량 낮아... 불고기 등으로 소비유형 변화 -

- 염소고기의 소비유형은 10여 년 전 약용에서 육용으로 변화했고, 최근에는 육용 가운데서도 탕, 전골을 넘어 불고기로 인기를 끌고 있다. 농촌진흥청(청장 이양호)은 이 같은 소비유형 변화에 따라 육용으로서 염소고기의 영양적 특성과 맛을 소개했다.
- 예로부터 흑염소는 한의학적 효능이 뛰어나 노약자나 임신 수유부, 발육기 어린이의 허약 체질 개선에 애용해 왔다.
 - 「본초강목」에는 염소고기를 ‘원양¹⁾을 보하고 허약을 낮게 하며, 강장보약이 된다’며, ‘뇌를 차게 하고 피로를 물리치며 위장을 보하고 마음을 편하게 한다’고 소개하고 있다.
- 염소고기에는 인체의 산성화를 막아주는 미네랄군(칼슘, 인, 철)이 많이 함유된 반면, 지방함량(1% 내외)과 열량은 낮은 편이다.
 - 기호도 측면에서 쇠고기와 비슷한 육질로 감칠맛이 있으며, 근육 섬유가 연하고 지방함량이 낮아서 맛이 담백하고, 소화흡수가 잘 되는 특징이 있다.

1) 생리적 기능의 동력이 되며 생명 활동에서 힘의 근원이 되는 신의 양기(陽氣).

- 영양소가 균형 있게 갖춰져 있고 맛이 좋은 식품으로 알려지며, 과거 각종 한약재와 함께 끓이는 중탕 방법 대신, 전골·수육·탕 등 조리가 다양해지고, 최근에는 불고기 위주로 소비가 늘고 있다.
- 농촌진흥청은 염소고기 특유의 냄새를 없애고 고기 향과 다즙성²⁾, 맛과 기호성을 높이는 불고기 양념장 배합비율을 제시했다.
 - 염소고기(86%)에 고추장(1.5%)과 쌀엿(1.8%), 간장(1.8%), 백설탕(1.3%), 참기름(0.5%), 마늘(0.5%), 후추(0.1%)을 등을 넣어 골고루 버무린 다음 냉장실에서 24시간 숙성한 다음, 익혀 먹으면 된다.
 - 참고로 녹차 분말 또는 로즈마리 분말의 진한 향은 염소 불고기에 오히려 불쾌한 냄새를 일으킬 수 있으므로 고추장, 참기름, 마늘 등 우리나라 기본 양념장만 사용해도 특유의 냄새를 없앨 수 있다.
- 농촌진흥청 연성흠 가축유전자원센터장은 “오리의 경우에도 탕과 전골에서 불고기로 조리유형이 다양해져 소비가 늘었다”라며
 - “염소고기도 오리고기와 같이 소비촉진을 위해서는 현대인의 입맛에 맞게 어린이부터 젊은 세대, 어른까지 다양한 연령층의 소비자들이 선호하는 조리법 개발이 필요하다”라고 전했다.

이 보도자료와 관련하여 보다 자세한 내용이나 취재를 원하시면 농촌진흥청 가축유전자원센터 김상우 농업연구사(☎ 063-620-3531)에게 연락주시기 바랍니다.

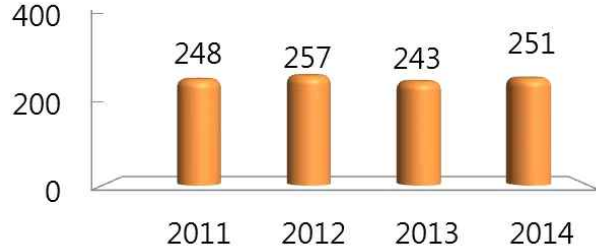
2) 고기를 씹을 때 입안에 육즙의 침출되는 정도.

<참고자료>

다양한 요리로 사랑받는 염소고기

□ 염소 관련 통계

흑염소 사육마릿수 (단위: 천 마리)



농림축산식품부 기타가축통계(2014)

염소도축 마릿수 추정치

가임 암컷 마릿수	복당 산자수 ³⁾ (마리)	연간 분만횟수(회)	분만율(%)	분만 마릿수(마리)	폐사율 (%)	전체 도축마릿수 (마리)
108,326	1.7	1.5	90.0	248,608	20.0	198,887

→ 2014년 말 국내에서는 1만여 농가에서 25만 마리의 염소를 사육하고 있다. 2014년 통계를 기준으로 연간 약 20만 마리 정도가 출하된다고 하면, 국내 염소고기 생산량은 연간 약 6,000톤 정도 (연간 염소고기 생산량: 198,887 X 30kg = 5,966톤)로 추정된다.

□ 흑염소고기의 영양 성분

가. 흑염소고기의 일반성분

(단위: %)

시료명	수분	조지방	조단백질	조회분
등 심	75.70±0.08	1.01±0.03	20.78±0.62	1.03±0.02
불 기	75.20±0.11	0.97±0.01	20.65±0.17	1.05±0.03

* 분석은 부위별로 3반복으로 실시함.

나. 흑염소고기의 무기질 함량

(단위: mg/100g)

시료명	Na(나트륨)	Fe(철)	Ca(칼슘)	K(칼륨)	P(인)	Zn(아연)	Mg(마그네슘)
등 심	58.61±0.74	2.36±0.07	4.51±0.22	283.24±3.86	187.70±3.57	2.97±0.02	21.69±0.49
불 기	55.58±3.21	2.34±0.03	3.64±0.07	252.69±1.00	188.85±1.96	3.44±0.10	20.41±0.98

3) 어미가 한 번에 생산한 새끼 수.

□ 염소고기 특유 향 개선과 맛을 좋게 하는 불고기 제조 방법

(국립축산과학원, 염소고기의 활용증진을 위한 부가가치 기술 개발, 2012)

구성성분	비율(%)
염소고기	86.0
쌀엿	1.8
백설탕	1.3
고추장	1.5
참기름	0.5
마늘	0.5
후추	0.1
소금	0.1
간장	1.8
물	6.4
합계	100.0

→ 제조방법: 1) 모든 재료는 정확하게 무게를 측정해 함께 골고루 버무려 주고, 2) 24시간 냉장고에 숙성을 한 다음 3) 잘 익힌 후 먹는다.

*기호도에 따라 소금, 설탕, 마늘 등의 양 조절 가능

□ 다양한 염소고기 요리



<그림1> 염소고기 수육



<그림2> 염소탕



<그림3, 4> 염소 불고기