담당자: 조수현, 전화: 031-290-1703, e-mail: shc0915@korea.kr



한우고기 연도(軟度)관리시스템 현장적용

한우고기의 품질을 높이고 소비를 촉진하기 위해 2009년에 개발한 부위별, 요리방법별 소비자의 식미 만족도 평가 결과를 근거로 맛 점수를 반영한 연도(軟度) 관리 시스템(맛예측시스템)을 개발하였다.



한우고기 부위별, 요리방법별로 맛 등급 기준 설정

연도관리시스템은 한우 개체조건에 따라 부위별 육질차이, 요리방법, 숙성효과가 조건에 따라 영향력이 계산돼 반영된다. 이를 통해 현장에서 소비자에게 숙성정도와 부위에 따라 요리방법별 맛 정보를 예측해 제공한다. 특 히 도축 후 관리를 통해 균일한 육질의 쇠고기 생산이 가능하고, 한우 한 마리에 매겨지는 육질등급을 다양한 부 위와 요리방법으로 나누어 설명할 수 있다. 2006년부터 4년간 전국단위 4,600명의 소비자를 대상으로 한우고기 관능평가를 실시해 쇠고기 맛 결정기중치(연도 55%, 다즙성 18%, 향미 27%)를 조시하고, 이에 근거한 한우고기 10개 부위에 대해 총 540개 맛점수 계산식을 산출하고, 전산프로그램화해 자동으로 맛점수를 부여하며 점수에 의해 '보통', '우수', '매우 우수'로 표시토록 했다.



현장 적용으로 한우소비 촉진 기대

국내 우수인증브랜드업체 2곳에 시범적용하였으며 1곳을 추가로 적용한 후 시스템 검증과 보완을 거쳐 원하는 한우 브랜드 경영체에 확대 보급할 예정이다. 한우고기 연도(軟度)관리시스템이 정착되면 소비자들에게 한우고 기에 대한 다양한 품질정보와 선택기회 제공으로 한우고기 소비촉진에 기여할 것이다.



적용상품



요리방법별 맛등급 라벨



맛예측프로그램



매장 판매