

흑염소 고기 가공 → 로스구이·양갱으로 깜짝 변신

탕·국물 요리로 주로 섭취되어왔던 흑염소를 간편하게 섭취할 수 있게 됐다.

전남도축산연구소(소장 정지영)가 흑염소 산업화 연구 5개년 종합대책을 편성, 3년 차에 접어들면서 흑염소를 가공한 간편 부분육 로스구이, 양갱을 내놓은 것. 전남도축산연구소는 연구성과에 안주하지 않고 미래세대를 위한 흑염소 가공요리를 선보이기 위해 흑염소활용 요리 경진대회 등을 추진하며 신규 먹거리 발굴에 힘쓰고 있다.

흑염소 가공·육종·사양분야 증진 연구도 이뤄지고 있어 전국 사육률 1위를 차지하는 전남 흑염소의 변신이 기대된다.

●흑염소 가공·다양성 발굴

“흑염소 고기 소비 형태가 약용에서 육용으로 변화하고 있습니다. 소비자들이 간편하게 흑염소를 섭취할 수 있는 방안 연구에 매진하겠습니다.”

흑염소 가공·활용 연구를 집중적으로 펼치고 있는 최영선 전남도축산연구소 연구사의 각오다.

강진군 작천면 금강로 685 전남도축산연구소. 차량가축방역소독시설을 지나자 ‘새로운 천년을 위한 전남축산 기술 개발’이라고 큼지막하게 쓰인 간판이 걸려 있는 건물이 눈에 띈다.

건물 입구를 지나자 ‘음에-음메’ 흑염소 소리가 들려온다. 소리의 근원지를 찾아 발걸음을 옮겨보니 사육장에서 최영선 연구사가 장화를 신고 흑염소에 사료를 나눠주느라 분주하다.

최 연구사는 지난 2021년 흑염소 산업화 연구 5개년 종합대책을 수립해 연구에 착수했다.

5개년 종합대책 연구를 위해 (썩가운축산, 전남대, 순천대와 업무협약을 맺고 6가지 사업 20 과제를 편성 △흑염소 전용축사 구축·3 과제 △우량종자 육성·4 과제 △농가맞춤 사양기술 보급·2 과제 △흑염소 전용용사료개발·2 과제 △유통체계개선 연구·4 과제 △식품개발 산업화·3 과제를 진행 중이다.

전남도축산연구소가 흑염소 연구를 추진하는 이유는 축산업 다변화 연구 필요성이 대두 됐기 때문이다. 국내 연간 축산업 생산액 19조4465억원 가운데 염소는 1775억원으로 0.91%에 그치고 있다.

최 연구사는 “전남지역은 기온이 따뜻하고 산지가 많아 흑염소를 사육하기에 환경이 알맞아 사육농가가 1만3000호·9만8000두에서 1만6000호·10만6000호로 24% 증가하며 전남이 사육률 1위를 차지하고 있다”며 “흑염소 사육 증가 추세에도 소, 돼지, 닭, 오리 위주의 축산업 연구가 이뤄지고 있어 소득 다변화를 위해 5개년 종합대책 연구를 편성한 것”이라고 밝혔다.

●흑염소 간편섭취 제품 개발 성과

현재 3년 차에 접어들면서 △육종분야·흑염소 유전자 다양성 확보, △사양분야·생산성 향상 위한 전용 흑염소 발효사료 첨가제가 △가공분야·고기가공식품 개발 등이 완료됐다.

3년 차 성과 가운데 가장 눈에 띄는 점은 가공분야이다. 약용, 탕 요리에만 쓰여왔던 흑염소 가공화를 통해 간편 섭취할 수 있는 기들이 다져진 섀미다.

5개년 종합대책 연구를 위해 흑염소도축·가공 업체인 (썩가운축산과 협약이 맺어짐에 따라 흑염소 가공 무상기술이전이 이뤄졌다.

전남도축산연구소, 흑염소 산업화 연구 5개년 종합대책 성과



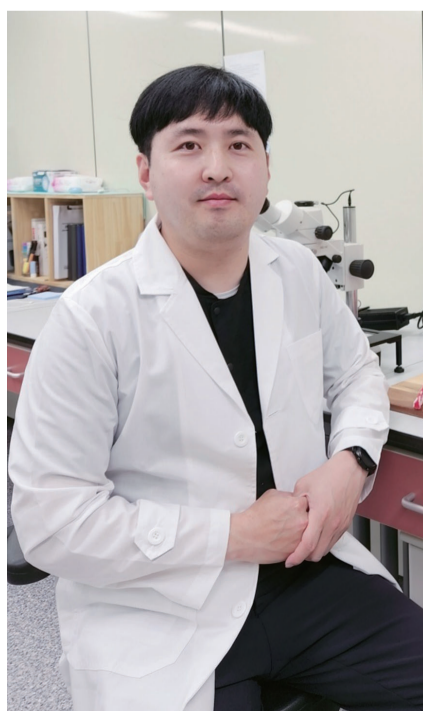
전남도축산연구소는 흑염소 가공 다양화 방안을 발굴하기 위해 전남조리과학고와 호남대학교 외식조리학과 학생들을 대상으로 흑염소활용 요리 경진대회를 열고 있다.

양갱·로스구이 부분육 출시 앞뒤 흑염소 가공 제품 발굴 집중 모색 파인애플 등 분말첨가 누린내 잡아

전남대·순천대등과 협약 사업진행 흑염소로 축산업다변화 저변 확대 특성화고생 참여 요리 경진대회도



흑염소 산업화 연구 5개년 종합대책을 수립·착수한 최영선 전남도축산연구소 연구사.



최영선 전남도축산연구소 연구사

△양갱 △흑염소 불고기 간편식 △부분육 로스구이 시제품이 시중 대형마트에 출시를 앞두고 있다.

최 연구사는 “양갱의 경우 순천 수제양갱 제작 업체인 양화당에 기술이전을 준비하고 있다”며 “흑염소 앞·뒤다리, 등심, 목심, 갈비 등 5가지 부분육을 수육과 구이로 섭취할 수 있는 제품이 7월부터 홈플러스에 판매될 예정이다”고 설명했다.

●흑염소 가공 개발 지속

흑염소가 가공화돼 시중 출시를 앞두고까지 쉽지 않은 않았다. 흑염소 특유의 누린내가 걸림돌로 작용했다.

전남도축산연구소가 전국 일반 소비자 1085명을 대상으로 흑염소 고기의 인식, 문제점, 희망하는 가공식품 등 설문조사를 벌인 결과 흑염소의 문제점으로 누린내가 가장 높게 나타났다.

최 연구사는 “소비자 조사결과를 바탕으로

로 누린내를 없애기 위해 과채류 26종, 한방소재 33종, 유제품 2종을 활용·시험한 결과 최종 파인애플과 토마토 분말을 첨가해 흑염소 누린내를 없애 안정적으로 가공화 제품 개발을 이뤄낼 수 있었다”고 말했다.

전남도축산연구소는 흑염소 가공 다양화 방안을 발굴하기 위해 지난해 6월과 9월 전남조리과학고와 호남대학교 외식조리학과 학생들을 대상으로 흑염소활용 요리 경진대회를 개최한 바 있다.

경진대회를 통해 흑염소 퓨레, 흑염소롤을 우수작으로 선정했으며 오는 9월에도 요리 관련 학교·학과를 대상으로 경진대회를 열어 흑염소 가공 방안들을 탐색하는데 주력할 계획이다.

정지영 전남도축산연구소장은 “흑염소고기 특성은 지방함량이 낮고 단백질이 높아 면역증진에 도움을 준다. 성장기 청



흑염소 양갱

소년들에게도 공공급식을 통해 흑염소 요리가 제공되는 메뉴 발굴에 노력하고 있다”며 “가공화 외에도 일반 흑염소 축산농가에서 30%에 달하는 폐사율을 10%까지 낮추는 발효사료 개발과 한우와 마찬가지로 규격화된 흑염소 품종을 수립해 농가에 분양이 이뤄지는 혈통 구축에도 노력하겠다”고 말했다.

글·사진=조진용 기자