



한우고기 수출규격 안내서



CONTENTS



소개	한우고기의 특징	04
	한우 도체 분할도	06
분할정형기준	부위별 코드번호	10
	안심	11
	등심	12
	채끝	16
	목심	17
	앞다리	18
	우둔	22
	설도	24
	양지	28
	사태	34
	갈비	38
쇠고기 부위별 요리	부위 및 용도	46
	한국의 쇠고기 요리	48
부록	쇠고기 등급제도	50
	쇠고기 이력제	56
	HACCP 제도	59

한우고기 수출규격안내서

발행일 2022년 12월 발행인 국립축산과학원장 박범영

편집인 조수현, 강선문, 김현욱, 배인선, 설국환, 송동현, 화반바, 김윤석, 김진형

발행처 농촌진흥청 국립축산과학원 축산물이용과(55365 전라북도 완주군 이서면 공취팔죽로 1500 Tel 063-238-7000)

디자인 컨티뉴 Tel 063-245-9313~4 ISBN 978-89-480-7680-6 93520

본 한우고기 수출 규격 안내서의 내용은 출처를 명시하는 경우 자유롭게 자료의 인용이 가능하나 국립축산과학원장의 사전 허가 없이 무단 전제는 불가함.

한우고기의 특징

한우고기는 왜 특별할까요?



Hanwoo

마블링이 풍부하고
맛이 우수합니다.

마블링이 골고루 많이 분포되어 있어 식감이
부드럽고 육즙이 많으면서 풍미가 뛰어납니다.

※ 한우 등심 마블링함량 :
(1⁺⁺ 등급) 22~24%, (1등급) 14~16%

과학적으로
생산됩니다.

- '우수한 씨수소'를 능력검정을 거쳐 선발합니다.
- '정밀한 사양관리'를 위해 사양표준에 따라 한우의 성장단계별로 필요한 영양소를 공급합니다.



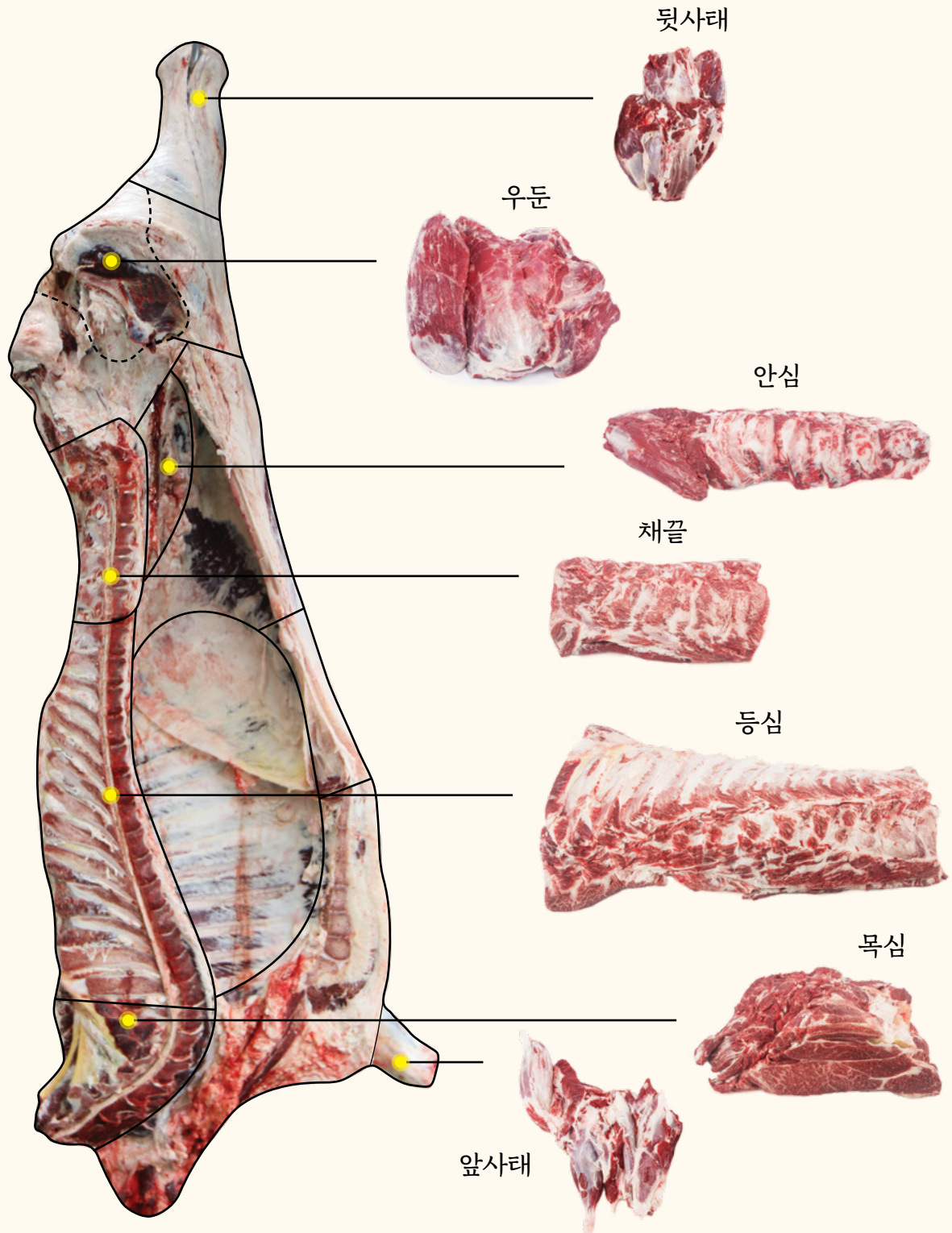
안전하고 믿을 수 있습니다.

- '쇠고기 이력관리'를 위하여 모든 소에 개체 식별번호를 부여하여, 농장에서 식탁까지 전 과정에 걸쳐 관리하고있습니다.
- 위생 및 안전관리를 위하여 생산·가공·유통 단계에 HACCP를 적용합니다.

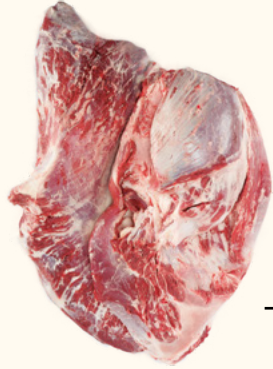
고품질을 보장합니다.

'축산물 등급판정제도'를 적용하여 도축되는 소의 육량과 육질 등급을 판정합니다.

한우도체 분할도



설도



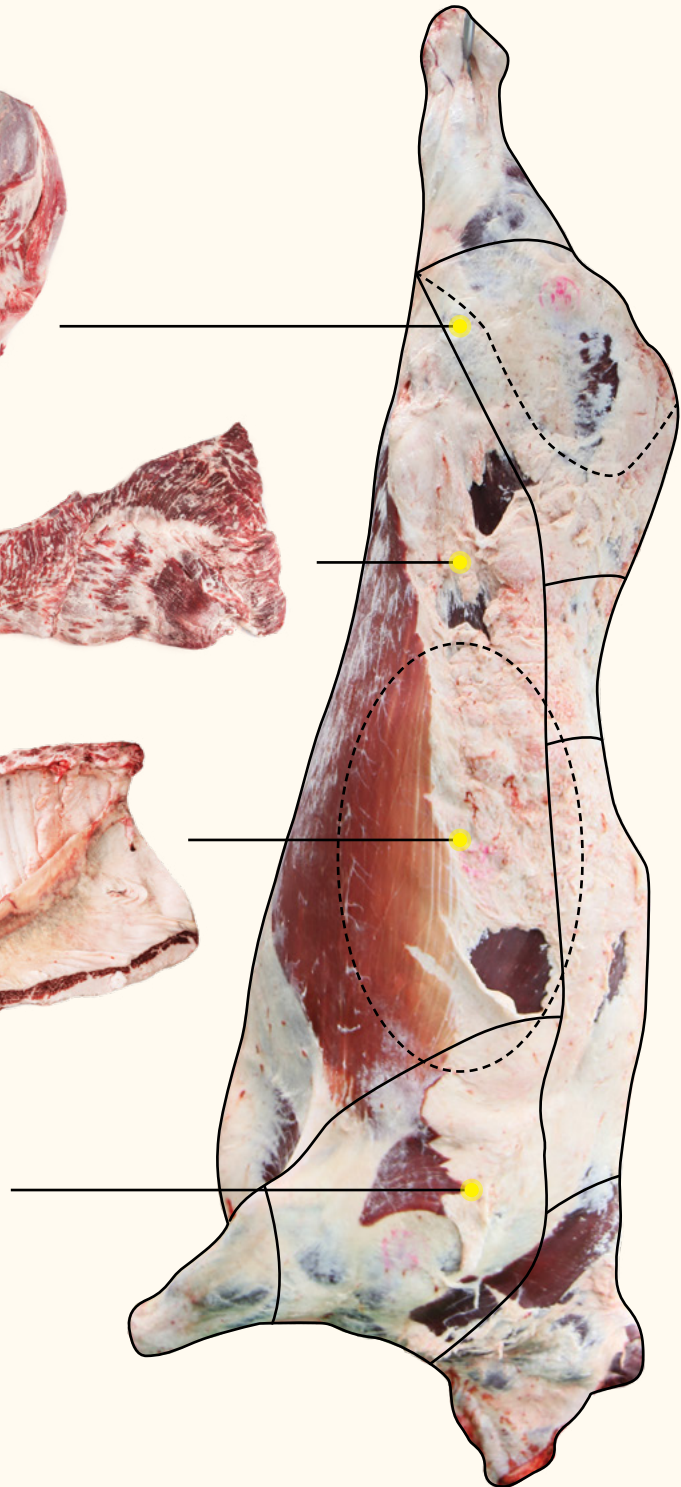
양지



갈비



앞다리



一頭百味



한우 한 마리에서
100가지 맛이 나온다.

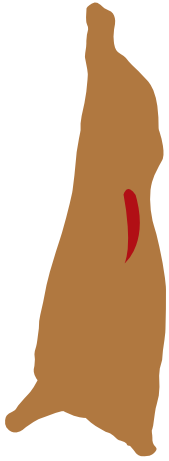


쇠고기 부위별 코드번호

대분할명	소분할명	영문명	코드번호
안심	-	Tenderloin	10
	안심살	Tenderloin	10
등심	-	Loin	20
	윗등심살	Upper loin (1st-5th)	21
	꽃등심살	Middle loin (6th-9th)	22
	아래등심살	Lower loin (10th-13th)	23
	살치살	Chuck flap	24
	아래등심살(꽃등심 포함)	Lower loin (6th-13th)	25
채끝	-	Strip loin	30
	채끝살	Strip loin	30
목심	-	Chuck roll	40
	목심살	Chuck roll	40
앞다리	-	Clod	50
	꾸리살	Chuck tender	51
	부채살	Oyster blade	52
	앞다리살	Bolar blade	53
	갈비덧살	Rib blade	54
	부채덧개살	Upper oyster blade	55
우둔	-	Top round	60
	우둔살	Top inside round	61
	홍두깨살	Eye of round	62
설도	-	Bottom round	70
	보섭살	Rump	71
	설깃살	Outside round	72
	설깃머리살	Outside round head	73
	도가니살	Knuckle	74
	삼각살	Tri-tip	75
양지	-	Brisket	80
	양지머리	Brisket point end	81
	차돌박이	Brisket point end-deckle off	82
	업진살	Short plate	83
	업진안살	Inside skirt	84
	치마양지	Thin flank	85
	치마살	Internal flank plate	86
앞치마살	Flank steak	87	
사태	-	Shank	90
	앞사태	Fore shank	91
	뒷사태	Hind shank	92
	뭉치사태	Heel meat	93
	아롱사태	Center of heel meat	94
	상박살	Conical meat	95
갈비	-	Ribs	00
	본갈비	Chuck short rib(1st-5th)	01
	꽃갈비	Short rib (6th-8th)	02
	참갈비	Short rib (9th-13th)	03
	갈비살	Rib finger	04
	마구리	Brisket bone	05
	토시살	Hanging tender	06
	안창살	Outside skirt	07
	제비추리	Neck chain	08

1. 안심 Tenderloin

허리뼈(요추골) 안쪽의 신장지방을 분리한 후 두덩뼈(치골) 아랫부분과 평행으로 안심머리 부분을 절단한 다음, 엉덩뼈(장골) 및 허리뼈(요추골)를 따라 장골허리근(엉덩근), 작은허리근(소요근) 및 큰허리근(대요근)을 절개하고 지방덩어리를 제거 정형한다.



소분할

10 안심살 Tenderloin

허리뼈(요추)와의 결합조직 및 표면지방을 제거하여 정형한 것



요추 포함 채끝 및 안심부분 분할



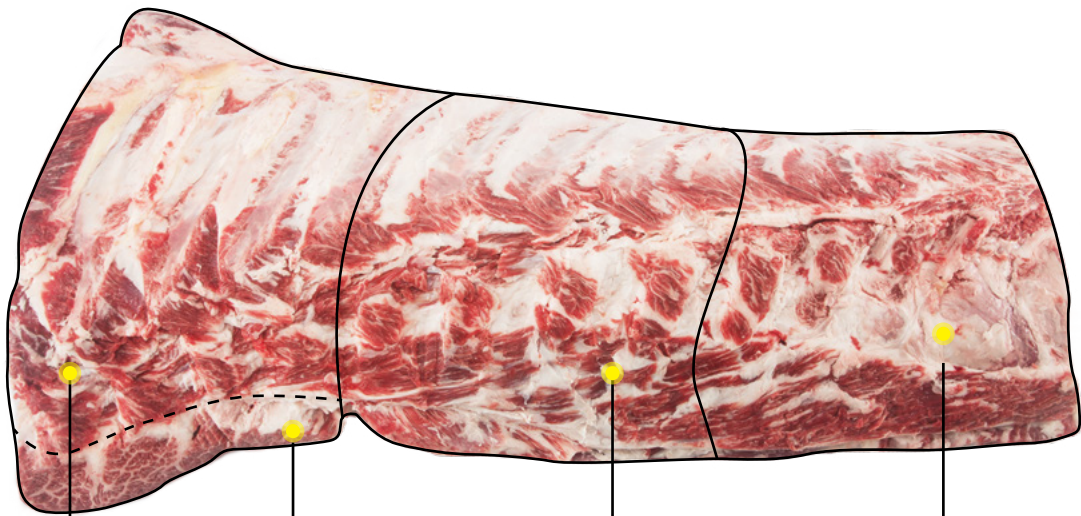
안심 분리

2. 등심 Loin

도체의 마지막 등뼈(흉추)와 제1허리뼈(요추) 사이를 직선으로 절단하고, 등가장근(배최장근)의 바깥쪽 선단 5cm 이내에서 2분체 분할정중선과 평행으로 절개하여 갈비 부위와 분리한 후, 등뼈(흉추)와 목뼈(경추)를 발골하고 제7목뼈와 제1등뼈(흉추) 사이에서 2분체 분할정중선과 수직으로 절단하여 생산한다. 어깨뼈(견갑골) 바깥쪽의 넓은등근(광배근)은 앞다리 부위에 포함시켜 제외시키고, 과다한 지방덩어리를 제거 정형하며 윗등심살, 꽃등심살, 아래등심살, 살치살이 포함된다.



흉추에서 등심 및 목심 분리



24
살치살



23
아래등심살



21
윗등심살



22
꽃등심살

21 윗등심살 Upper loin (1st~5th)

대분할된 등심 부위에서 제5등뼈(흉추)와 제6등뼈(흉추) 사이를 2분체 분할정중선과 수직으로 절단하여 제1등뼈(흉추)에서 제5등뼈(흉추)까지의 부위를 정형한 것



22 꽃등심살 Middle loin (6th~9th)

대분할된 등심 부위에서 제5~제6등뼈(흉추) 사이와 제9~제10등뼈(흉추)사이를 2분체 분할 정중선과 수직으로 절단하여 제6등뼈(흉추)에서 제9등뼈(흉추)까지의 부위를 정형한 것



23 아래등심살 Lower loin (10th~13th)

대분할된 등심 부위에서 제9등뼈(흉추)와 제10등뼈(흉추) 사이를 2분체 분할정중선과 수직으로 절단하여 제10등뼈(흉추)에서 제13등뼈(흉추)까지의 부위를 정형한 것



24 살치살 Chuck flap

윗등심살의 앞다리 부위를 분리한 쪽에 붙어있는 배쪽툽니근(복거근)으로 윗등심살 부위에서 등가장긴근(배최장근)과의 근막을 따라 분리하여 정형한 것



25 아래등심살(꽃등심포함)

Lower loin (6th~13th)

대분할된 등심부위에서 제5~제6등뼈(흉추) 사이를 2분체 분할정중선과 수직으로 절단하여 제13등뼈(흉추)까지의 부위를 정형한 것



3. 채끝 Strip loin

마지막 등뼈(흉추)와 제1허리뼈(요추) 사이에서 제13갈비뼈(늑골)를 따라 절단하고 마지막 허리뼈(요추)와 엉덩이뼈(천추골) 사이를 절개한 후 엉덩뼈(장골)상단을 배바깥경사근(외복사근)이 포함 되도록 절단하며, 제13갈비뼈(늑골) 끝부분에서 복부 절개선과 평행으로 절단하고, 등가장긴근(배최장근)의 바깥쪽 선단 5cm 이내에서 2분체 분할정중선과 평행으로 치마양지 부위를 절단·분리해내며, 과도한 지방을 제거 정형한다.



소분할

30 채끝살 Strip loin

허리최장근(요최장근), 엉덩갈비근(장늑근), 뭇갈래근(다열근)으로 구성되며
대분할 채끝 부위와 같은 요령으로 등심에서 분리하여 정형한 것



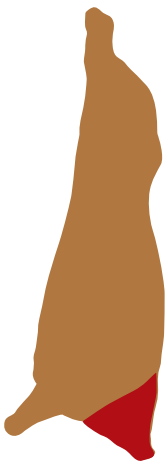
요추 포함 채끝 및 안심부분 분할



채끝 분리

4. 목심 Chuck roll

제1~제7목뼈(경추) 부위의 근육들로서 앞다리와 양지 부위를 제외하고, 제7목뼈(경추)와 제1등뼈(흉추) 사이를 절단하여 등심 부위와 분리한 후 정형한다. 항인대(떡심)를 기준으로 바깥쪽의 마름모근(멍에살)도 분리하여 목심으로 분류한다.



소분할

40 목심살 Chuck roll

머리 및 환추최장근, 반가시근(반극근), 널판근(판상근), 목마름모근(경능형근), 목가시근(경극근), 긴머리근(두장근), 상완머리근(상완두근) 및 긴목근(경장근)으로 구성되어 있는 제1~제7목뼈(경추) 부위의 근육들로서 대부분 목심 부위의 분할정형기준과 동일하게 분리하여 정형한 것



경추 제거



목심과 등심 분리

5. 앞다리 Clod

상완뼈(상완골)를 둘러싸고 있는 상완두갈래근(상완이두근), 어깨 끝의 넓은등근(광배근)을 포함하고 있는 것으로 몸체와 상완뼈(상완골) 사이의 근막을 따라서 등뼈(흉추) 방향으로 어깨뼈(견갑골) 끝의 연골 부위 끝까지 올라가서 넓은등근(활배근) 위쪽의 두터운 부위의 1/3 지점에서 등뼈(흉추)와 직선되게 절단하고, 발골하여 사태 부위를 분리해내어 생산하며 과다한 지방을 제거 정형하고, 꾸리살, 부채살, 앞다리살, 갈비덧살, 부채덧개살이 포함된다.



전사분체에서 앞다리 및 사태부분 분리



견갑골 제거

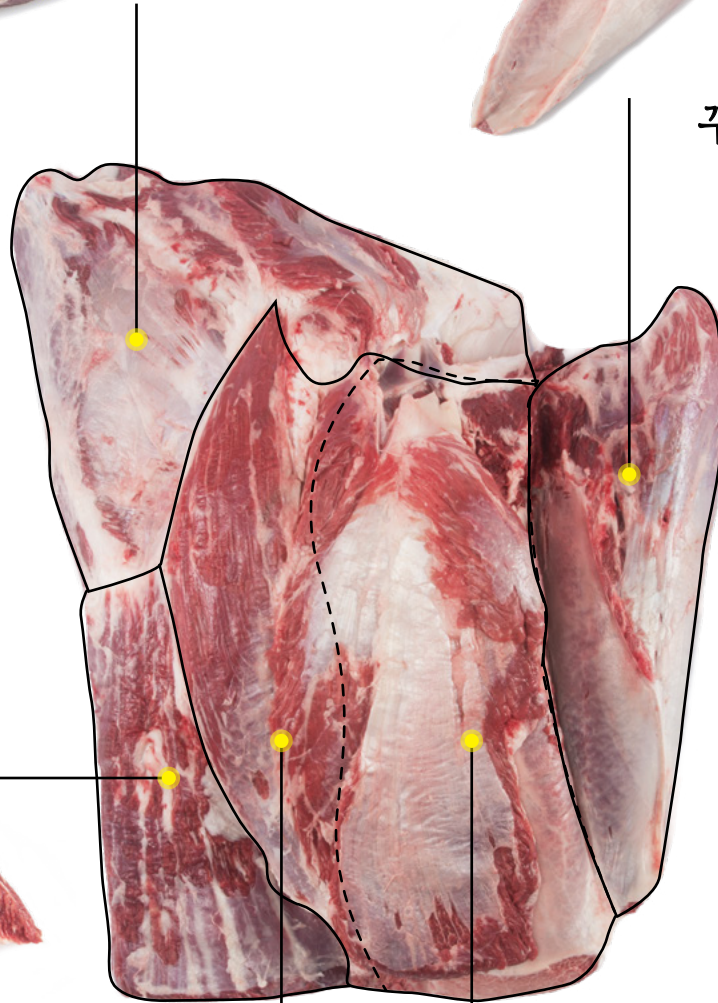
53
앞다리살



51
꾸리살



54
갈비덧살



52
부채살

55
부채덮개살



51 **꾸리살** Chuck tender

어깨뼈(견갑골) 바깥쪽 견갑가시돌기 상단 부에 있는 가시위근(극상근)으로 견갑가시돌기를 경계로 하여 부채살에서 근막을 따라 절단하여 정형한 것



52 **부채살** Oyster blade

어깨뼈(견갑골) 바깥쪽 견갑가시돌기 하단부에 있는 가시아래근(극하근)으로 앞다리살, 꾸리살 부위와 근막을 따라 분리 정형한 것



53 앞다리살 Bolar blade

어깨뼈(견갑골) 안쪽부분과 상완뼈(상완골)를 감싸고 있는 근육들로 앞다리 부위에서 꾸리살, 부채살, 부채덮개살, 갈비덧살 부위를 제외한 부분을 분리 정형한 것



54 갈비덧살 Rib blade

앞다리 대분할 시 앞다리에 포함되어 분리된 넓은등근(활배근)으로 앞다리살 부위와 분리한 후 정형한 것



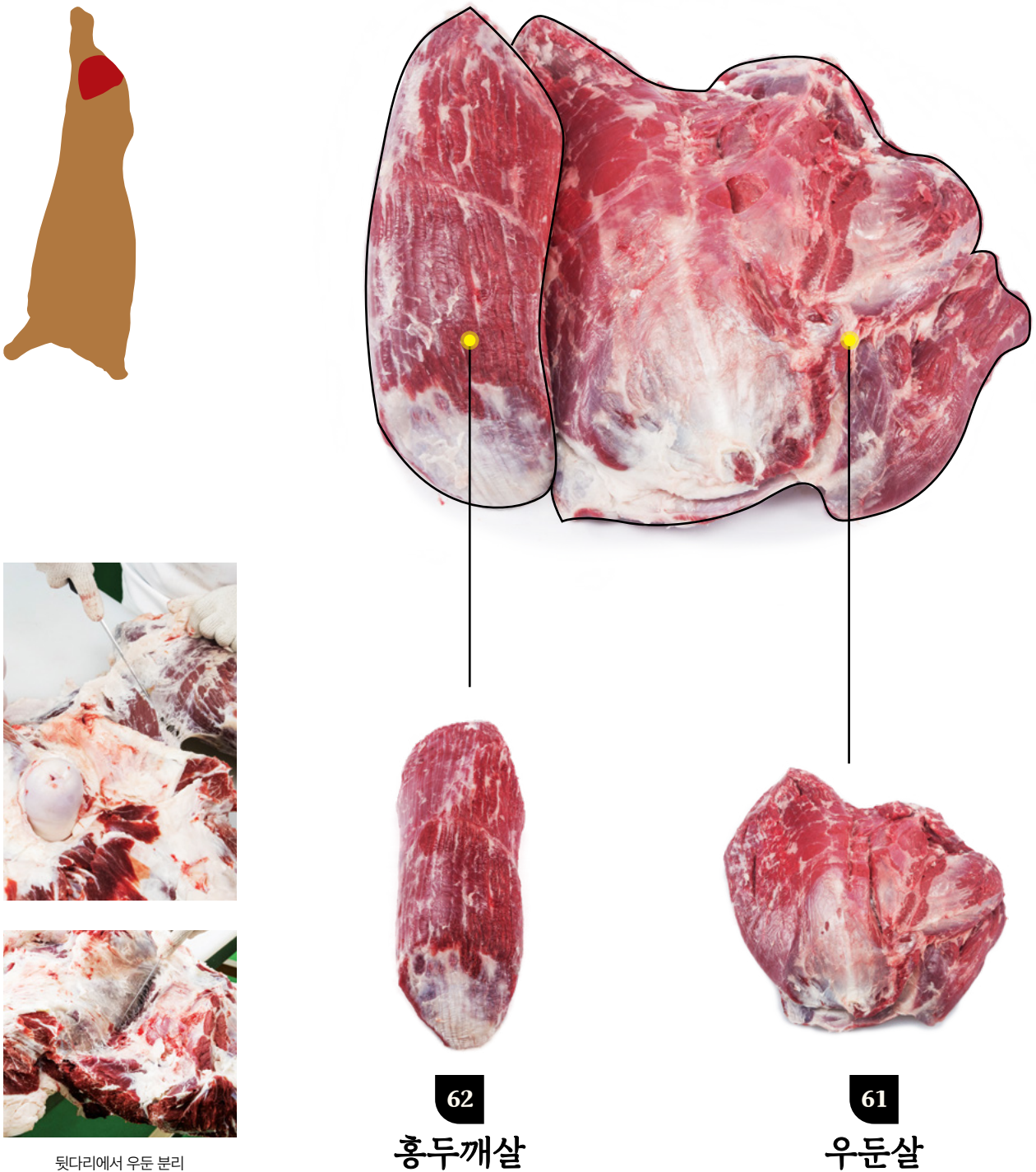
55 부채덮개살 Upper oyster blade

어깨뼈(견갑골) 안쪽에 있는 견갑오목근(견갑하근)으로 대분할 앞다리 부위에서 분리 정형한 것



6. 우둔 Top round

뒷다리에서 넓적다리뼈(대퇴골) 안쪽을 이루는 내향근(내전근), 반막모양근(반막양근), 치골경골근(박근), 반힘줄모양근(반건양근)으로 된 부위로서 정강이뼈(하퇴골) 주위의 사태부위를 제외하여 생산하며 우둔살, 홍두깨살이 포함된다.



뒷다리에서 우둔 분리

61 우둔살 Top inside round

뒷다리 엉덩이 안쪽의 내향근(내전근), 반막모양근(반막양근)으로 우둔 안쪽 부위 근막을 따라 반힘줄모양근(반건양근)과 분리한 후 정형한 것



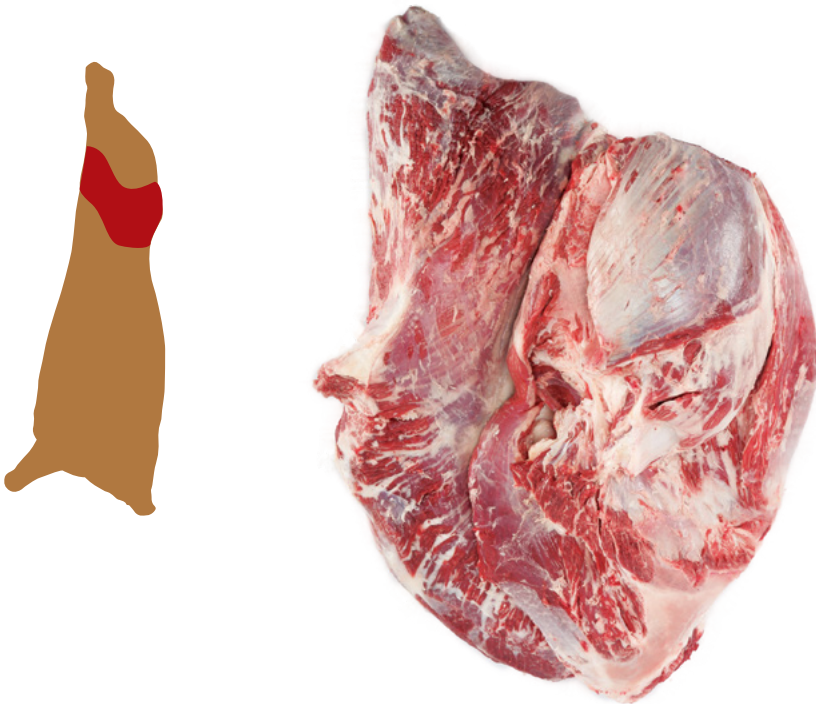
62 흥두깨살 Eye of round

뒷다리 안쪽의 흥두깨모양의 단일근육으로 반힘줄모양근(반건양근)이며, 우둔 안쪽 부위 근막을 따라 우둔살과 분리한 후 정형한 것



7. 설도 Bottom round

뒷다리의 엉치뼈(관골), 넓적다리뼈(대퇴골)에서 우둔 부위를 제외한 부위이며 중간둔부근(중둔근), 표층둔부근(천둔근), 대퇴두갈래근(대퇴이두근), 대퇴네갈래근(대퇴사두근) 등으로 이루어진 부위로서 인대와 피하지방 및 근간지방덩어리를 제거 정형하며 보섭살, 설깃살, 설깃머리살, 도가니살, 삼각살이 포함된다.



뒷다리에서 관골 제거



대퇴골 제거



연골 제거

72
설깃살



74
도가니살



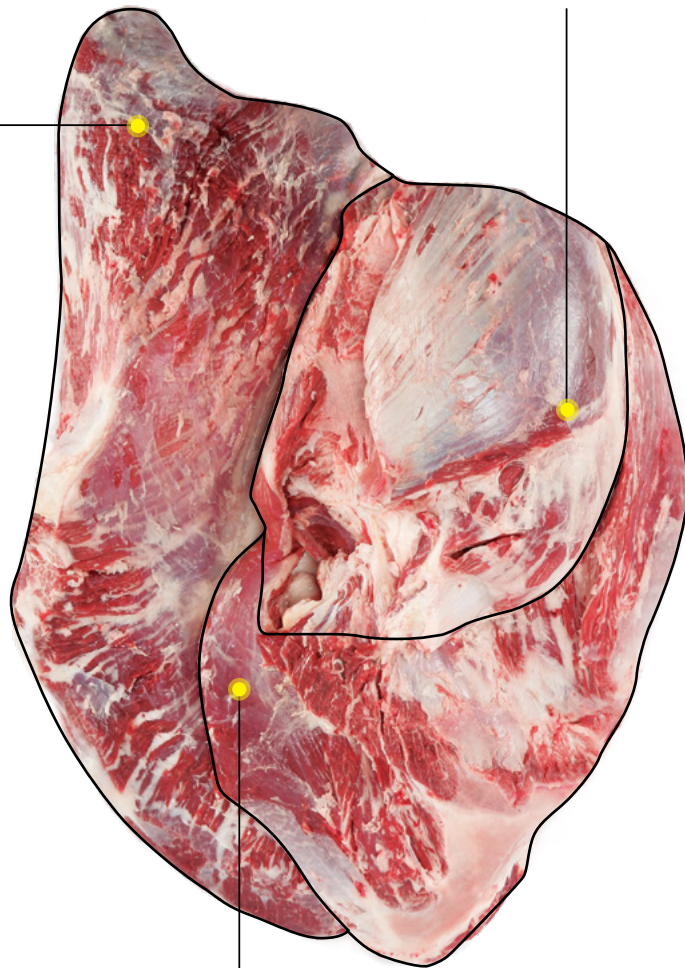
73
설깃머리살



71
보섭살



75
삼각살



71 보섭살 Rump

뒷다리의 엉덩이를 이루는 부위로 엉치뼈(관골)를 감싸고 있는 중간둔부근(중둔근), 표층둔부근(천둔근), 깊은둔부근(심둔근) 등으로 이루어져 있으며, 엉치뼈, 넓적다리뼈(대퇴골)를 제거한 뒤 대퇴관절(고관절)에서 엉치뼈의 엉덩뼈(장골)과 좌골면을 기준으로 도가니살과 설깃살을 분리한 후 정형한 것



72 설깃살 Outside round

뒷다리의 바깥쪽 넓적다리를 이루는 부위로 대퇴두갈래근(대퇴이두근)으로 이루어져 있으며, 대퇴골 부위에서 보섭살, 삼각살 및 도가니살을 분리한 후 정형한 것



73 설깃머리살 *Outside round head*

대퇴두갈래근(대퇴이두근)의 상단부(삼각 형태)를 설깃살에서 관골의 좌골면을 기준으로 분리 정형한 것



74 도가니살 *Knuckle*

뒷다리 무릎뼈(슬개골)에서 시작하여 넓적다리 뼈(대퇴골)를 감싸고 있는 근육 부위로 대퇴 네갈래근(대퇴사두근)으로 이루어져 있으며, 뒷다리 설도 부위에서 보섭살, 삼각살, 설깃살과 설깃머리살 부위를 분리한 후 정형한 것



75 삼각살 *Tri-tip*

뒷다리의 바깥쪽 엉덩이부위로 대퇴근막 긴장근(대퇴근막장근)으로 이루어져 있으며, 보섭살에서 분리한 후 정형한 것



8. 양지 Brisket

뒷다리 하퇴부의 뒷무릎(후슬) 부위에 있는 견부의 지방덩어리에서 몸통피부근(동피근)과 배곧은근(복직근)의 얇은 막을 따라 뒷다리 대퇴근막긴장근(대퇴근막장근)과 분리하고, 복부의 배바깥경사근(외복사근)과 배가로근(복횡근)을 후4분체에서 분리하여 치마양지 부위를 분리한다.

전4분체에서 갈비연골(늑연골), 칼돌기연골(검상연골), 가슴뼈(흉골)를 따라 깊은흉근(심흉근), 얇은흉근(천흉근)을 절개하여 갈비 부위와 분리하고, 바깥쪽 목정맥(경정맥)을 따라 쇠골머리근(쇄골두근), 흉골유돌근을 포함하도록 절단하여 목심 부위와 분리시켜 지방덩어리를 제거 정형하여 생산하며 양지머리, 차돌박이, 업진살, 업진안살과 채끝 부위에 연결되어 분리된 복부의 치마양지, 치마살, 앞치마살이 포함된다.



양지머리 및 업진살 분리



치마양지 분리

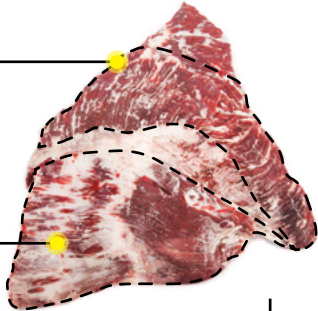
86

치마살



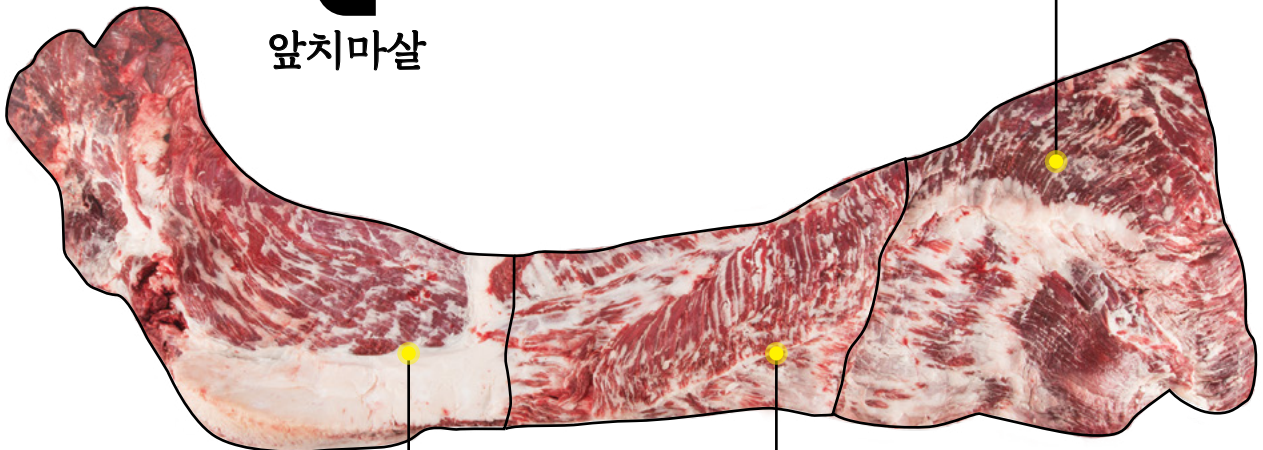
85

치마양지



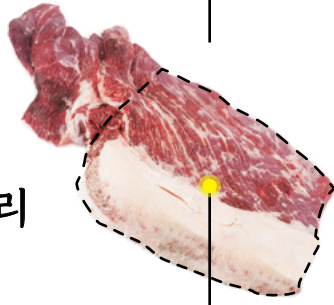
87

앞치마살



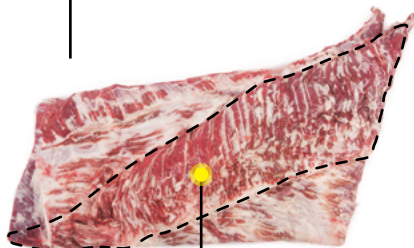
81

양지머리



83

업진살



82

차돌박이



84

업진안살



81 양지머리 Brisket point end

제1목뼈(경추)에서 제7갈비뼈(늑골) 사이의 흉골 부위에 붙어 있는 양지 부위 근육들로 차돌박이 주변근육을 포함하며, 목심과 갈비 부위에서 분리한 후 정형한 것



82 차돌박이 Brisket point end-deckle off

제1갈비뼈(늑골)에서 제7갈비뼈(늑골) 하단부의 희고 단단한 지방을 포함한 근육 부위로 폭을 15cm 정도로 하여 양지머리에서 분리한 후 정형한 것



83 업진살 Short plate

제7갈비뼈(늑골)에서 제13갈비뼈(늑골) 하단부까지의 연골 부위를 덮고있는 복부 근육들에서 갈비와 분리하여 정형한 것으로 업진안살을 포함한다.



84 업진안살 Inside skirt

제7~제13갈비뼈(늑골) 복강 안쪽에 위치하는 배가로근(복횡근)만으로 이루어진 부위로 가늘고 길며 얇은 판 형태를 이루고 있으며 업진살 부위에서 분리 정형한 것



85 치마양지 Thin flank

제1허리뼈(요추)에서 뒷다리 관절 절단면
까지 복부근육들로 배속경사근(내복사근),
배곧은근(복직근), 배바깥경사근(외복사근)과
몸통피부근(동피근)이 주를 이루며, 채끝
부위 등가장긴근(배최장근) 선단에서 2분체
분할정중선과 수평으로 절단하여 정형한
것으로 치마살과 앞치마살을 포함한 것



86 치마살 Internal flank plate

치마양지 부위에서 배속경사근(내복사근)
만을 분리하여 정형한 것



87 앞치마살 Flank steak

제3~제6허리뼈(요추) 까지의 복부절개선
방향에 위치하는 배곧은근(복직근)을 분리
정형한 것으로 타원형의 판 형태를 이루고
있으며 치마양지에서 분리한 것



9. 사태 Shank

앞다리의 전완뼈(전완골)와 상완뼈(상완골) 일부, 뒷다리의 정강이뼈(하퇴골)를 둘러싸고 있는 작은 근육들로서 앞다리와 우둔 부위 하단에서 분리하여 인대 및 지방을 제거하여 정형하며 앞사태, 뒷사태, 멍치사태, 아롱사태, 상박살이 포함된다.



전완골 제거



앞사태 분리



하퇴골 제거



뒷사태 분리



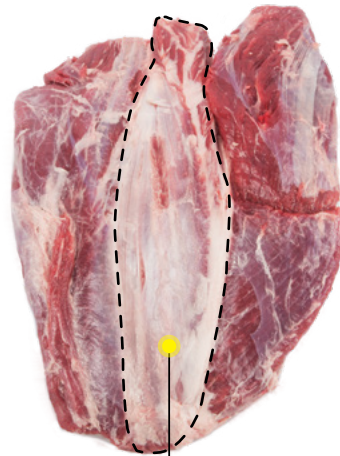
91
앞사태



92
뒷사태



95
상박살



93
멩치사태



94
아롱사태

91 앞사태 Fore shank

앞다리의 전완뼈(전완골)과 상완뼈(상완골) 일부를 감싸고 있는 여러 근육들로 근막을 따라 앞다리에서 분리 정형한 것



92 뒷사태 Hind shank

뒷다리의 정강이뼈(하퇴골)를 싸고 있는 여러 근육들로 근막을 따라 우둔에서 분리 정형한 것



93 멍치사태 Heel meat

넓적다리뼈(대퇴골) 하단부의 무릎관절(슬관절)을 감싸고 있는 장딴지근(비복근)으로 된 부위로서 뒷사태와 분리 정형한 것으로 천지굴근을 포함한 것



94 아롱사태 Center of heel meat

멍치사태 안쪽에 있는 단일근육이며 얇은땃발 가락굽힘근(천지굴근)으로서 아킬레스건에 이어진 근육을 따라 멍치사태 하단부에서 상단부까지 절개 후 분리 정형한 것



95 상박살 Conical meat

앞다리 상완뼈(상완골)를 감싸고 있는 상완근을 앞사태에서 분리 정형한 것



10. 갈비 Ribs

앞다리 부분을 분리한 다음 갈비뼈(늑골) 주위와 근육에서 등심과 양지 부위의 근육을 절단 분리한 후, 등뼈(흉추)에서 갈비뼈(늑골)를 분리시킨 것으로서 갈비뼈(늑골)를 포함시키고, 과도한 지방을 제거 정형하며 본갈비, 꽃갈비, 참갈비, 갈비살, 마구리를 포함한다.

대분할 구분의 특성상 토시살, 안창살, 제비추리도 동 부위에 포함하여 분류한다.



앞다리 분리



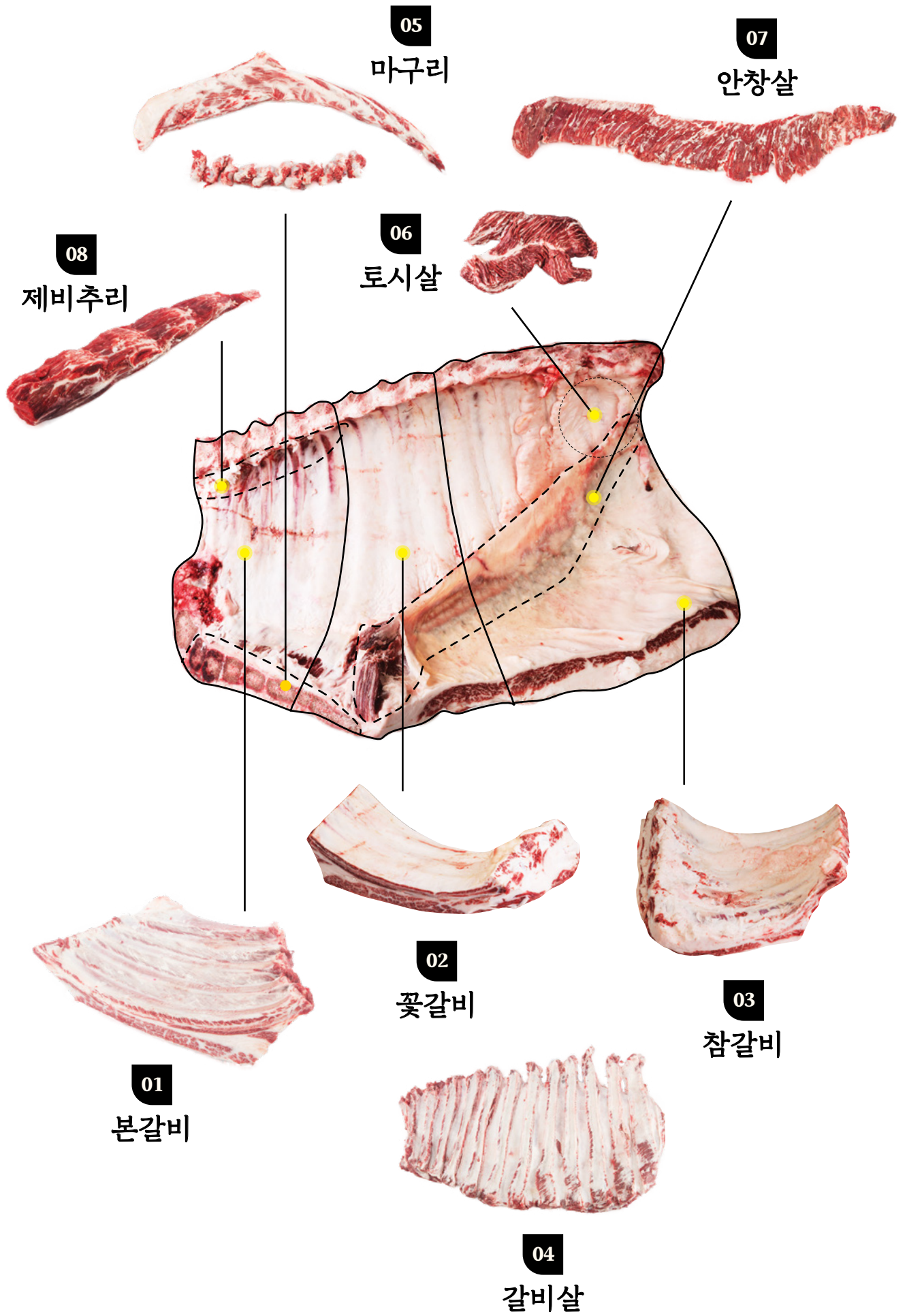
양지 분리



등심 및 목심 분리



흉추 분리



01 본갈비 Chuck short rib (1st~5th)

대분할된 갈비 부위에서 제5~제6갈비뼈(늑골) 사이를 절단하여 제1갈비뼈(늑골)에서 제5갈비뼈(늑골)까지의 부위를 정형한 것



02 꽃갈비 Short rib (6th~8th)

대분할된 갈비 부위에서 제5~제6갈비뼈(늑골) 사이와 제8~제9갈비뼈(늑골) 사이를 절단하여 제6갈비뼈(늑골)에서 제8갈비뼈(늑골)까지의 부위를 정형한 것



03 참갈비 Short rib (9th~13th)

대분할된 갈비 부위에서 제8~제9갈비뼈(늑골) 사이를 절단하여 제9갈비뼈(늑골)에서 제13갈비뼈(늑골)까지의 부위를 정형한 것



04 갈비살 Rib finger

갈비 부위에서 뼈를 제거하여 살코기 부위만을 정형한 것(본갈비살, 꽃갈비살, 참갈비살을 포함한다)



05 마구리 Brisket bone

대분할된 갈비 부위에서 등심 부위가 제거된
늑골두 부분과 양지가 분리된 가슴뼈(흉골)
와 갈비연골(늑연골) 부분으로서 늑골사이
근(늑간근)이 붙어있는 부분을 따라 타원형
으로 절단하여 분리한 것



06 토시살 Hanging tender

제9등뼈(흉추)와 제1허리뼈(요추)에 부착
되어 횡격막(안창살) 사이의 복강에 노출되어
있는 근육으로 안창살과 등뼈(흉추)에서
분리 정형한 것



07 안창살 Outside skirt

갈비 안쪽의 가슴뼈(흉골) 끝에서 허리뼈(요추)까지 갈비를 가로질러있는 얇고 평평하게 복강 내에 노출되어 분포하는 횡격막근으로 갈비뼈(늑골)에서 분리하여 정형한 것



08 제비추리 Neck chain

제1등뼈(흉추)에서 제6등뼈(흉추)와 갈비뼈(늑골) 접합부위를 따라 분포하는 띠 모양의 긴목근(경장근)으로 목심 및 등심이 분리되는 지점에서 직선으로 절단하여 정형한 것



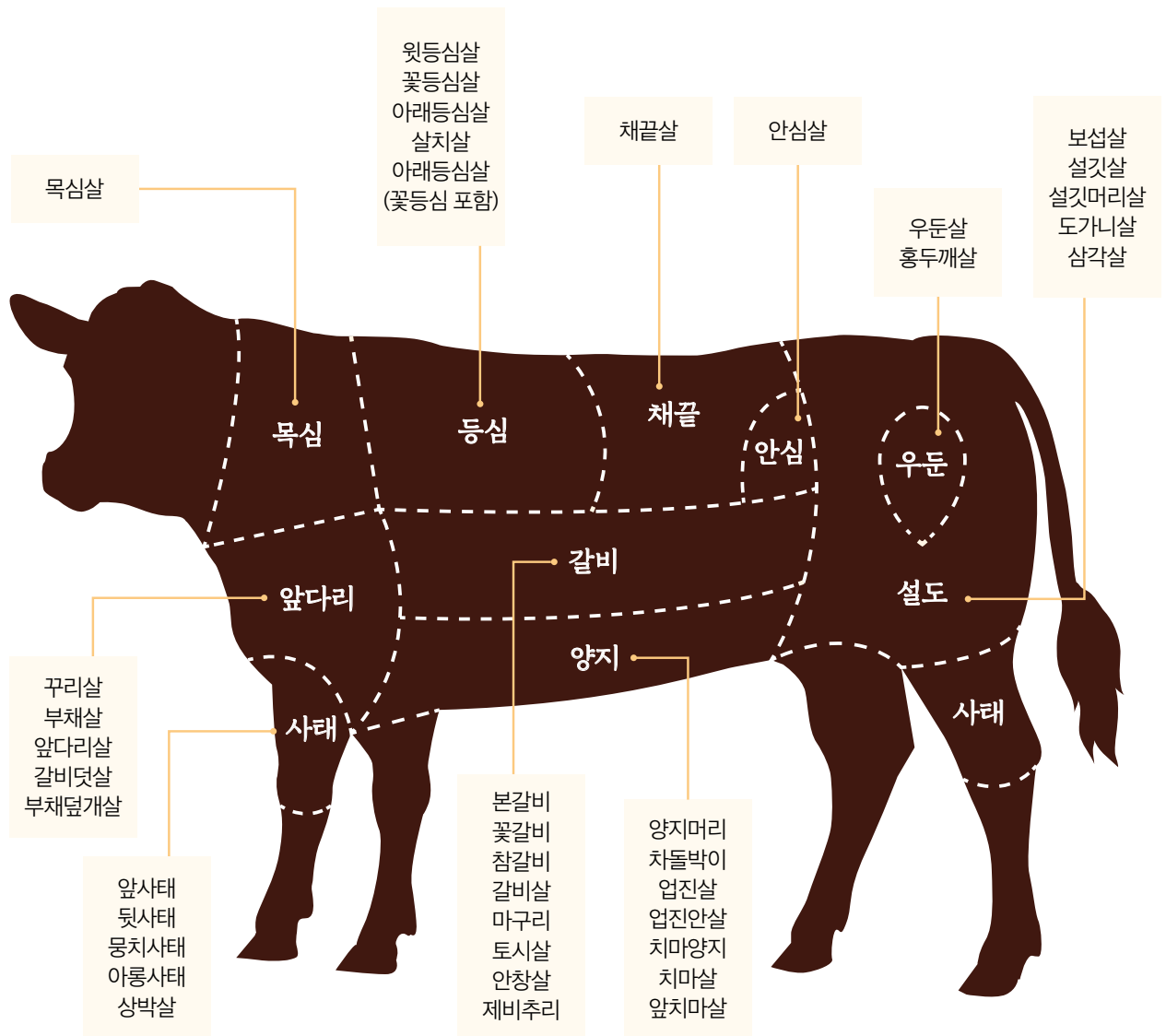
한우가 만드는
다양한 맛과 즐거움





쇠고기 부위 및 용도





구이	스테이크	국거리	볶음	꼬치, 산적
----	------	-----	----	--------

등심, 안심, 채끝, 보섭살, 꾸리살, 삼각살, 아롱사태살, 차돌박이, 부채살, 업진안살, 치마살, 갈비살	등심, 채끝, 안심, 보섭살, 부채살	등심, 목심, 사태, 앞다리, 양지, 설도	등심, 채끝, 목심, 우둔, 앞다리, 설도	등심, 채끝, 앞다리, 우둔, 설도
---	----------------------------	-------------------------------	-------------------------------	---------------------------

조림	찜	불고기	전골	육회
----	---	-----	----	----

목심, 앞다리, 양지, 사태, 우둔, 설도	갈비, 사태, 양지	등심, 목심, 우둔, 앞다리, 설도	등심, 채끝, 우둔, 설도, 목심, 차돌박이, 부채살	앞다리, 목심, 우둔, 설도
----------------------------	------------	------------------------	-------------------------------------	--------------------

쇠고기 부위별 요리



소고기 모듬구이

- 안심살, 등심살 채끝살 등 생고기를 숯불에 구워 먹는 한국식 고기구이
- 소금 또는 기름장에 찍어 먹고 쌈채소와 파무침, 양파절임 등을 곁들여 먹는 음식



육전

- 고기를 얇게 저며 밀가루와 계란옷을 입혀 지져 먹는 전
- 전라도 지역에서 주로 많이 먹고 손님 상차림에서 주로 볼 수 있는 전요리



갈비찜

- 부드러운 갈비살에 은은한 단맛과 간장양념이 배도록 오래 조리한 갈비찜
- 가족들이 모이는 명절이나 잔치상의 인기 요리



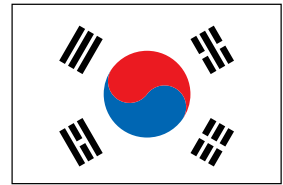
소고기 비빔밥

- 불고기양념장에 재운 채썬 소고기를 볶고 버섯과 여러가지 나물을 골고루 넣어 만든 비빔밥
- 고기와 어우러진 충분한 채소를 맛볼 수 있는 영양 균형식



소고기 편채

- 얇박하게 썬 쇠고기에 채소를 넣어 말아 준 후 팬에 지지고 소스에 찍어 먹는 요리
- 보기에도 아름답고 구운 고기와 채소의 어우러진 식감이 일품



한국



안심 스테이크 *추천굽기정도 : 미디움웰던

- 잘 손질된 안심살을 마리네이드하여 그릴에 구운 요리
- 구운 채소(아스파라거스, 새송이버섯, 파프리카 등), 매쉬드포테이토와 브라운그래비소스와 함께 곁들여 먹는 음식



부채살 스테이크 *추천굽기정도 : 미디움웰던

- 잘 손질된 부채살을 마리네이드하여 그릴에 구운 요리
- 구운 채소(아스파라거스, 새송이버섯, 파프리카 등), 매쉬드포테이토와 간장소스와 함께 곁들여 먹는 음식



보섭살 스테이크 *추천굽기정도 : 미디움

- 잘 손질된 보섭살을 마리네이드하여 그릴에 구운 요리
- 데친 채소(컬리플라워, 표고버섯, 양송이버섯, 껌질콩 등)와 레드와인소스를 함께 곁들여 먹는 음식



불고기 영양쌈밥

- 얇게 저며 썬 등심살을 불고기 양념에 재워 석쇠에 구운 요리와 멥쌀, 흑미, 녹두, 현미를 이용한 영양밥과 쌈 채소, 쌈장을 곁들여 먹는 영양식



와일드(wild) 샐러드

- 구운 보섭살과 구운 채소 그리고 발사믹 크림소스와 허니마스터드 드레싱을 함께 버무려 먹는 샐러드
- 푹 삶은 보리쌀, 녹두를 넣어 가볍지만 든든한 건강식

쇠고기 등급제도

쇠고기 등급제도란?

쇠고기의 품질과 규격을 과학적이고 객관적인 기준에 의해 판정함으로써 축산물의 유통을 공정하게 유도하는 제도입니다. 쇠고기는 등급판정이 의무화되어 있어 도축되는 모든 소는 등급판정을 받게 됩니다.

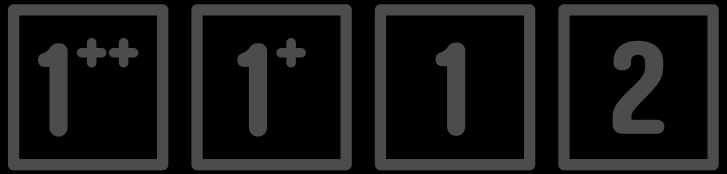
쇠고기 등급판정사업을 통해 한우의 품질경쟁력을 세계적 수준으로 끌어 올리는데 성공하였습니다.

쇠고기 등급제도의 효과

생산자 : 등급결과를 바탕으로 더 정밀한 육종과 사양을 할 수 있습니다.

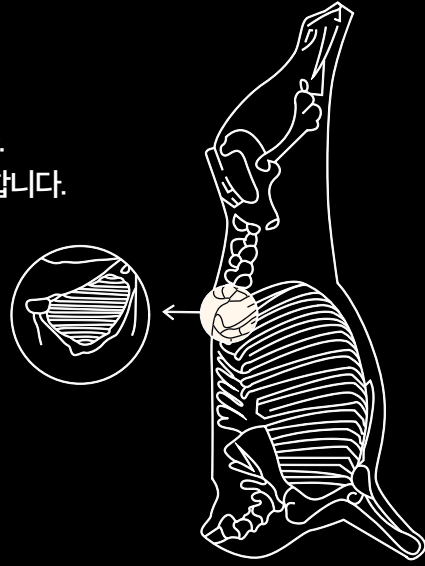
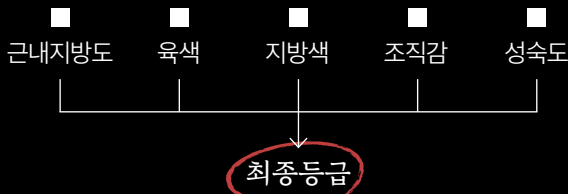
유통업자 : 쇠고기 상품별 가격 예측이 가능해 안정적 영업활동이 가능합니다.

소비자 : 구매하고자 하는 쇠고기의 품질을 쉽게 식별할 수 있고 기호에 따라 상품 선택의 폭이 넓어집니다.



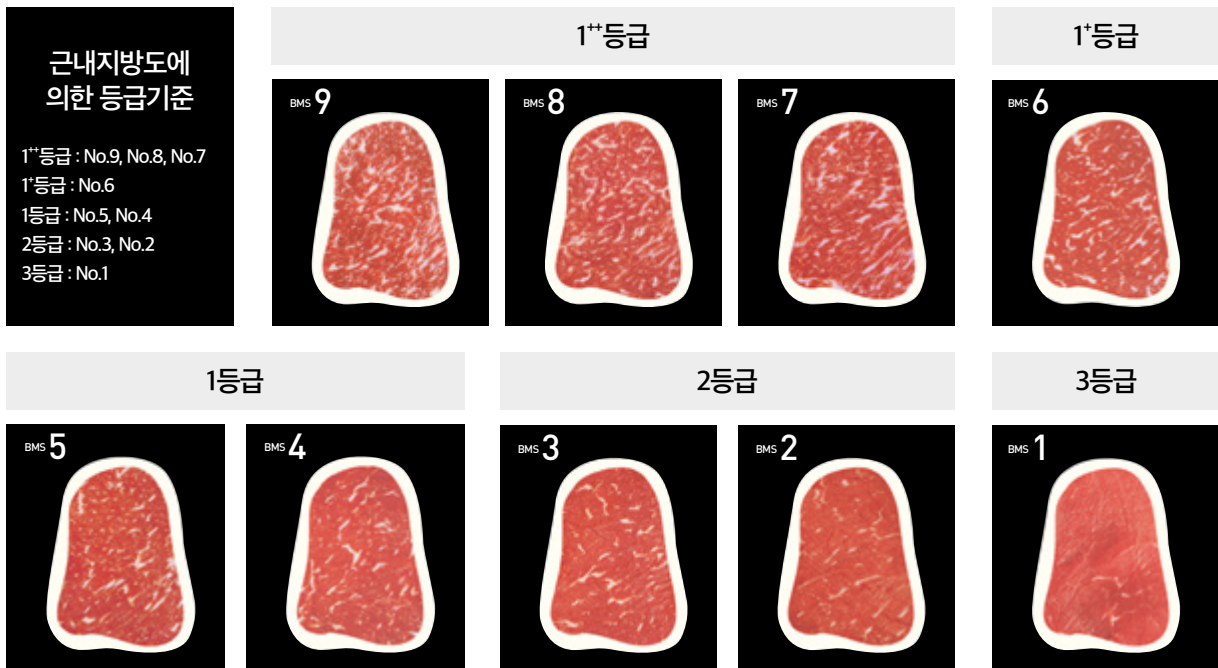
육질등급 판정

육질등급은 평가항목 및 기준에 따라 5개 등급으로 결정됩니다.
항목별로 각각 판정하고 가장 낮은 등급을 최종등급으로 판정합니다.



※ 등급판정부위 : 소를 도축한 후 이분할된 왼쪽 반도체에
마지막 등뼈(흉추)와 제1허리뼈(요추) 사이를 절개한 후 등심쪽의 절개면

• 근내지방도 등급판정부위에서 배최장근 단면에 나타난 지방분포정도를 판정



* 1⁺⁺ 등급에 한해 근내지방도(9,8,7) 병행표시 식육판매표지판 등급표시방법 예) (1⁺⁺)(9, 8, 7) or (1⁺⁺)(9)

도체번호	이력번호	품종	성별	중량	등급	
33		한우	거세	460	육질 (근내지방도)	육량 (육량지수)
					1 ⁺⁺ (근내지방도 9)	A (68.00)

등급판정확인서

- **육색** 배최장근 단면의 고기색을 육색기준에 따라 판정



- **지방색** 배최장근 단면의 근내지방, 근간지방과 등지방의 색을 지방색 기준에 따라 판정



- **조직감** 배최장근 단면의 보수력과 탄력성을 종합적으로 판정

- **성숙도** 도체의 척추 가시돌기에서 연골의 골화정도 등을 판정

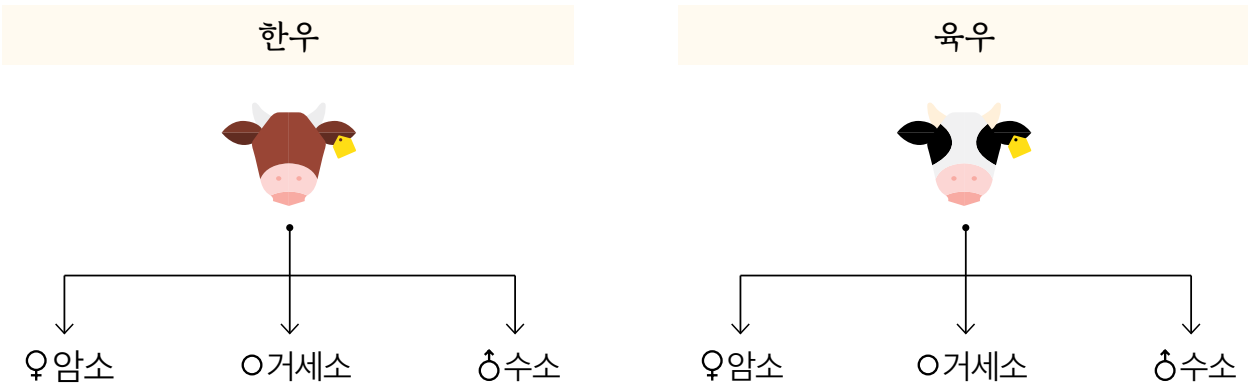


육량등급

육량등급은 품종, 성별로 육량산식(6종)이 적용되며 등지방두께, 배최장근단면적, 도체의 중량을 측정하여 육량지수에 따라 A,B,C 3개 등급으로 구분됩니다.

1. 등지방두께 : 등급판정부위에서 배최장근단면의 오른쪽면을 따라 복부쪽으로 3분의 2 들어간 지점의 등지방을 mm단위로 측정합니다.
2. 배최장근단면적 : 가로, 세로가 1cm단위로 표시된 면적자를 이용하여 배최장근의 단면적을 cm²단위로 측정합니다.
3. 도체중량 : 도축장경영자가 측정하여 제출한 도체 한 마리 분의 중량을 kg단위로 적용합니다.

• 육량산식 6종



• 육량등급 판정기준(한우 거세)

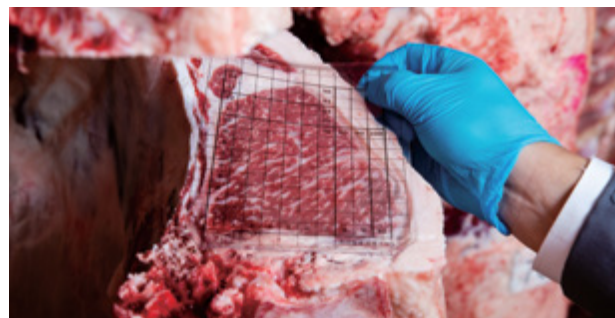
$$\text{※육량지수} = [11.06398 - 1.25149 \times \text{등지방두께(mm)} + 0.28293 \times \text{배최장근단면적(cm}^2\text{)} + 0.56781 \times \text{도체중량(kg)}] \div \text{도체중량(kg)} \times 100$$

A	육량지수 62.52 이상	B	육량지수 60.40 이상 62.52 미만	C	육량지수 60.40 미만
---	------------------	---	------------------------------	---	------------------

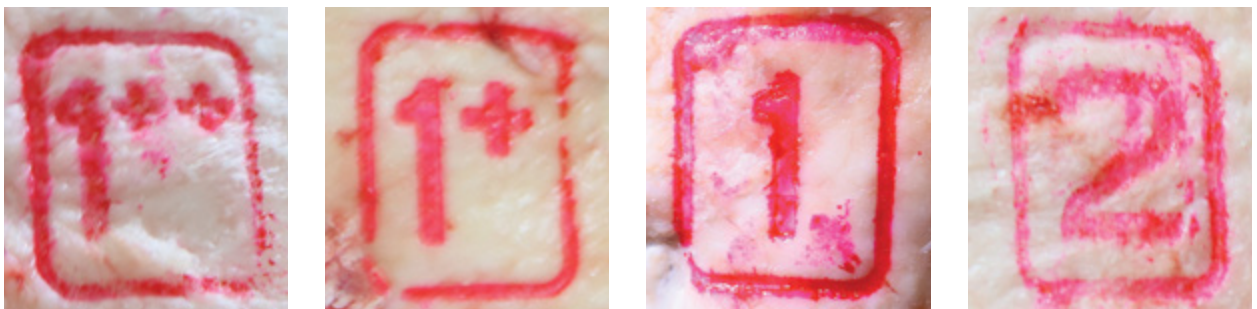
• 등지방 두께 측정



• 배최장근단면적 측정



- 등급이 결정되면 도체에 등급을 날인합니다.



- 소비자에게 판매하는 제품도 등급을 확인할 수 있게 표시되어 있습니다.



쇠고기 이력제



쇠고기 이력제란?

소의 출생에서부터 도축·포장처리·판매에 이르기까지의 정보를 기록·관리하여 위생·안전에 문제가 발생할 경우 그 이력을 추적하여 신속하게 대처하기 위한 제도입니다. 대한민국에서 사육되는 모든 소는 태어나자마자 12자리의 개체식별번호가 표시된 귀표가 장착되며, 이 번호는 농장에서 소가 출생할 때부터 소비자의 식탁에 오르기까지의 전 과정에 걸쳐 관리됩니다.

쇠고기 이력제의 효과

쇠고기 유통의 투명성을 확보할 수 있으며, 원산지 허위표시나 둔갑판매 등이 방지되고, 판매되는 쇠고기에 대한 정보를 미리 알 수 있어 소비자가 안심하고 구매할 수 있습니다.





사육단계

📍 위탁기관

출생이동신고
귀표부착 정보입력



도축단계

📍 도축장, 품질평가사

도체에 개체식별번호 표시



포장처리단계

📍 포장처리업체

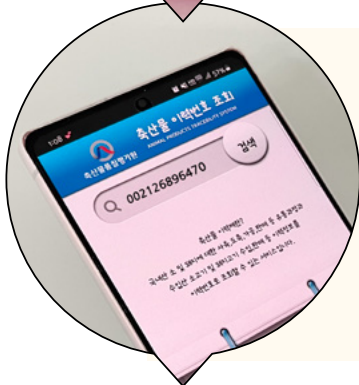
부분육에 이력번호 표시



판매단계

📍 판매업체

도체에 개체식별번호 표시

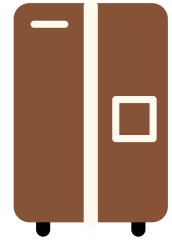


소비단계

📍 소비자 / 인터넷

쇠고기 이력정보 조회

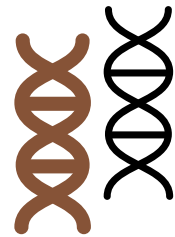
신고
이력



이력제 DB
(농림축산식품부)

전두수
시료채취

샘플
채취



DNA 동일성 검사
(축산물품질평가원)

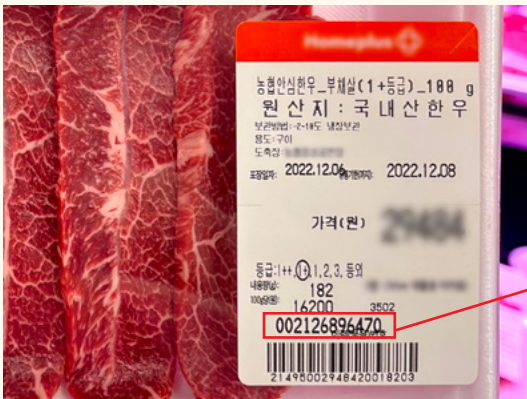
샘플
채취

쇠고기 이력제를 통해

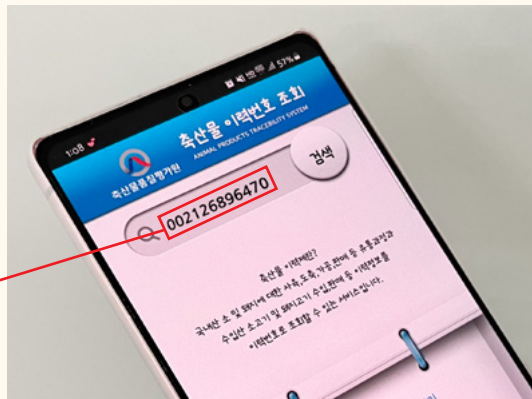
이력정보를 쉽게 확인할 수 있습니다.

- 소비자는 쇠고기의 포장지 라벨의 이력번호를 스마트폰 어플리케이션이나 인터넷 홈페이지 (aunit.mtrace.go.kr)에서 간편하게 조회하여 다양한 이력정보를 확인할 수 있습니다.

이력번호 조회



이력번호 확인



과학적인 방법으로 정확한 추적이 가능합니다.

- DNA 동일성 검사를 통하여 이력제에 등록된 소와 판매되고 있는 쇠고기가 일치하는지를 확인할 수 있습니다.
- 이를 위해서 대한민국에서 도축되는 소 전두수에 대한 시료채취 및 보존 관리를 수행하고 있습니다.

DNA 동일성 검사 시료

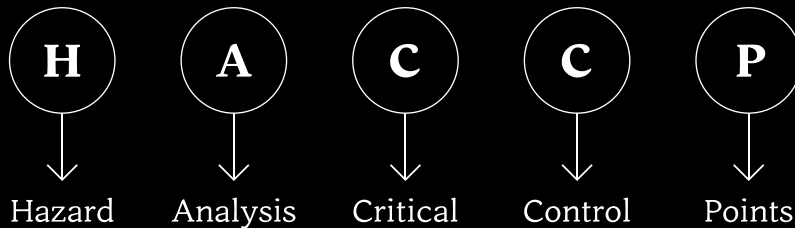


DNA 동일성 검사



HACCP 제도

HACCP란?



- 식품원재료·가공·포장·유통의 전 과정에서 발생할 수 있는 위해요소를 분석(HA)하고, 이러한 위해요소를 중점적으로 관리하기 위한 중요관리점을 설정(CCP)하여 식품의 안전성을 확보하기 위한 과학적인 위생관리체계입니다.
- 대한민국은 전 세계적으로 준용되는 CODEX의 “HACCP 적용을 위한 12단계의 지침”을 엄격하게 따르고있습니다.
- 대한민국에서는 HACCP를 도입, 적용하여 한우고기의 생산·유통 시 예상되는 위해요인을 규명하고 제어하여 위생적이고 안전성이 최대한 보장된 한우를 제공합니다.
- HACCP를 적용하여 생산된 한우는 제품에 표시된 HACCP 마크를 통하여 확인이 가능합니다.

HACCP 마크





발간등록번호 : 11-1390906-000443-01
ISBN : 978-89-480-7680-6 93520



농촌진흥청
국립축산과학원

55365 전라북도 완주군 이서면 콩쥐팥쥐로 1500 (금평리 산145-5)
Tel 063-238-7000 Fax 063-238-7148 Homepage www.nias.go.kr