

국내 햄·소시지제품에 대한 실태 조사

조수현*, 박범영, 김진형, 황인호, 안중남

축산기술연구소

우리나라의 육가공품 생산량은 91년을 기준으로 어육혼합소시지류를 포함하여 107,116톤에서 143,232톤으로 약 34% 증가하였다. 한편, 국내 육가공품 생산량은 이와 같이 매년 증가하고 있는데 반하여 가공제품의 품질은 개선되기보다는 오히려 제조사별 시장경쟁이 격화되면서 저가·저품질 제품 생산이 많아지면서 육가공제품에 대한 소비자의 인식은 오히려 저하되고 있는 추세이다. 본 실태 조사는 국내 육가공제품에 대한 품질실태를 파악하고 앞으로 육가공산업체가 고품질 육제품 개발 및 생산전략 수립에 필요한 기초 자료 제시 및 시장확대를 위한 기본방안 구축을 위하여 6월부터 7월까지 수도권 대형유통매장에서 취급되고 있는 국내 10개 육가공회사에서 생산되고 있는 육가공제품 중에서 혼합프레스 햄을 포함한 햄 50종과 소시지 35종을 대상으로 총고기 함량, 혼합육 함량, 주요 단백질 첨가제, 전분, 당 및 보존료 이용실태를 조사한 결과이다. 총고기함량이 70%이하인 제품이 햄 4%, 소시지 25.8%이었는데 그 중에는 총고기함량이 60%이하인 제품도 있었다. 한편, 총고기함량이 90% 이상인 제품은 햄 16%, 소시지 20% 수준에 불과하였다. 지난 해 육가공제품에 대한 소비자의식 조사 결과 소비자들은 햄과 소시지 구입시 불만사항으로 47.65% 소비자들이 제품내에 고기보다는 결착제를 비롯한 다른 첨가제들이 많아서 고기맛을 거의 느낄 수 없다고 응답하였으며, 고기함량이 높은 제품을 생산하기를 원한다고 응답한 소비자가 64.04%였던 것을 감안했을 때 사실상 국내 육가공제품의 품질개선이 필요할 것으로 판단되었다. 혼합육제품에서는 돈육과 계육, 우육 또는 칠면조육과 같은 다른 축종의 고기를 혼합한 제품이 햄은 12종(24%), 소시지 10종(28.6%)이었다. 육제품용 단백질 첨가제로는 햄, 소시지 모두 대두단백이 각각 44.90%, 44.44%로 가장 많았다. 전분첨가제로는 햄은 소맥전분이 30.61%로 가장 많았고 소시지는 옥수수 전분이 52.78%로 가장 많았다. 그 이외에 보존료로는 솔빈산칼륨과 에르소르빈산나트륨이 가장 널리 사용되고 있는 것으로 나타났다. 오늘날 소득 수준이 향상됨에 따라 농·축산물에 대한 소비자의 기호도 상당히 변화하여 보다 다양하고 품질이 우수한 제품을 요구하고 있으므로 가공육제품의 생산도 이러한 소비자의 기호 변화에 대응하여야만 국내 육가공제품의 시장을 확보할 수 있을 것이다. 따라서 우리나라도 고기함량에 따른 품질등급기준이 필요하며 이러한 기준을 통한 고품질 육가공제품 생산은 제품시장의 확대는 물론 국내 비선호 돈육부위의 소비 촉진도 가능하게 할 것이다.