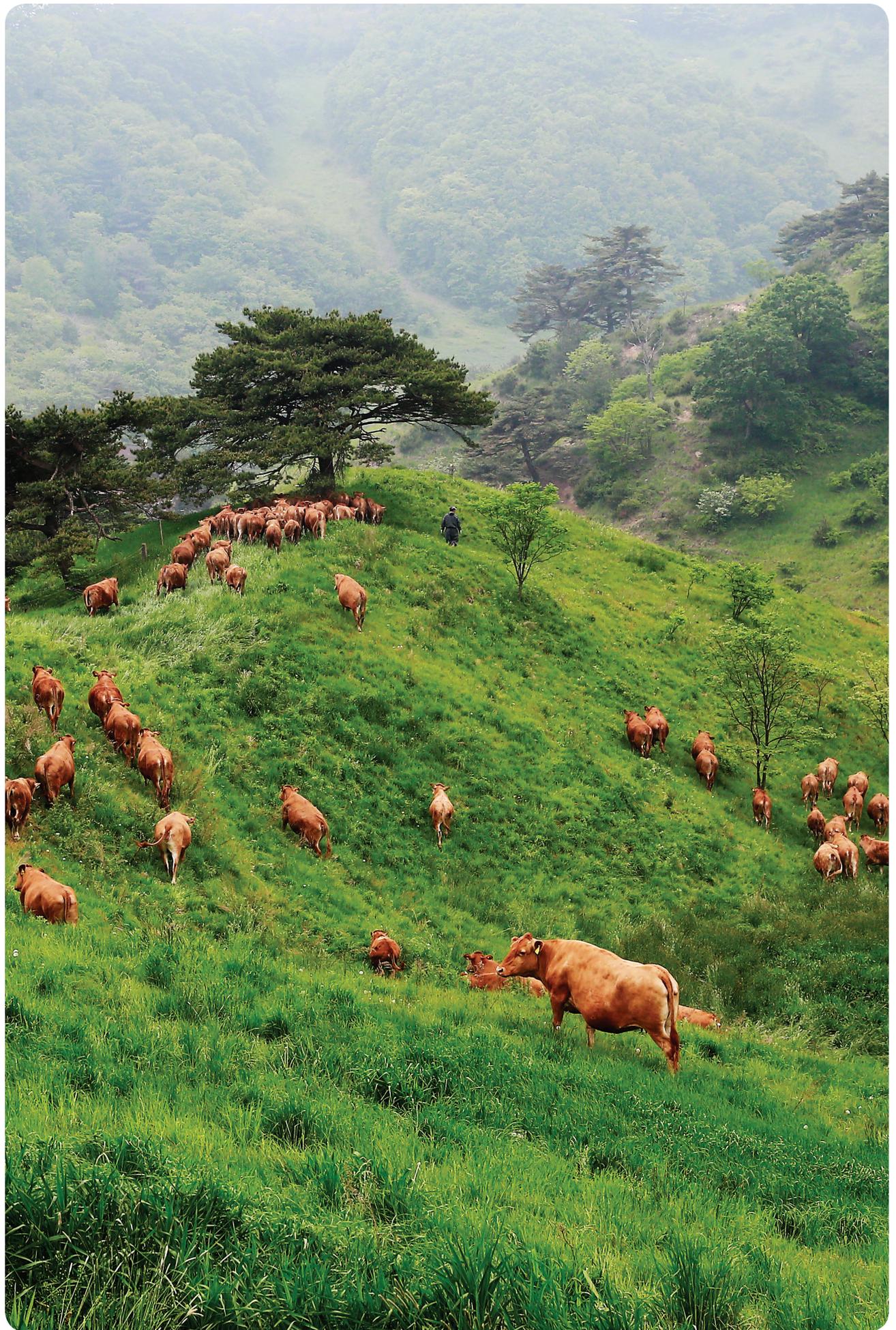




한우고기

수출 규격안내서





Contents

소개

| | |
|-----------|----|
| 한우고기의 특징 | 05 |
| 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 |

부록

| | |
|----------|----|
| 쇠고기 등급제도 | 44 |
| 쇠고기 이력제 | 50 |
| HACCP 제도 | 53 |

한우고기 수출 규격서

발행일 : 2017년 12월 발행인 : 국립축산과학원장 직무대리 최유림

편집인 : 김윤석, 김진형, 조수현, 강선문, 정석근 발행처 : 농촌진흥청 국립축산과학원 축산물이용과 (55365 전라북도 완주군 이서면 콩쥐팍쥐로 1500 Tel 063-238-7000)

디자인 : 컨티뉴 Tel 063.245.9313~4 ISBN : 978-89-480-5092-9 93520

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

HANWOO

한우





한우고기는 왜 특별할까요?



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 개체식별번호를 부여하여, 농장에서 식탁까지 전 과정에 걸쳐 관리하고 있습니다.

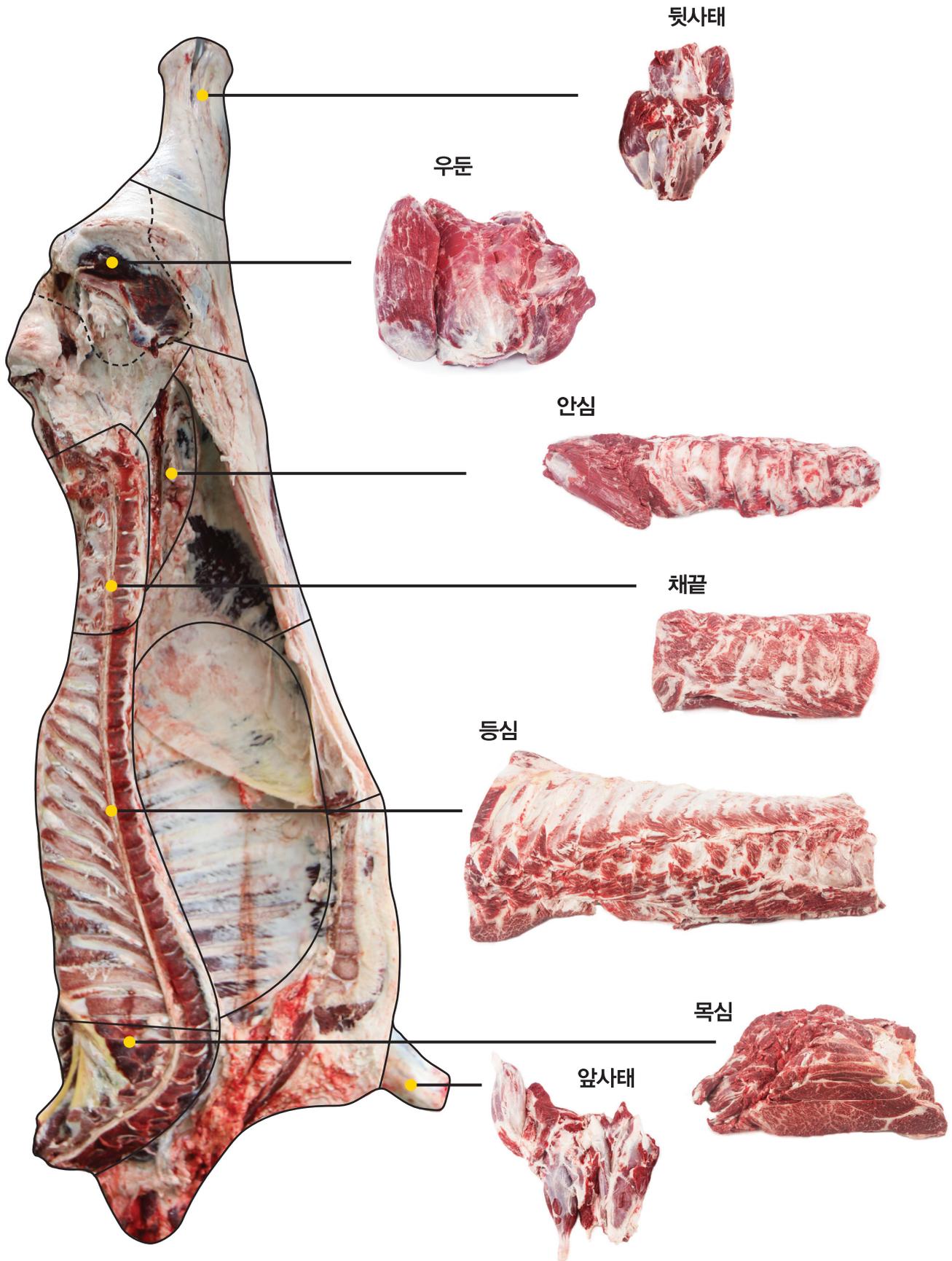
| '위생 및 안전관리'를 위하여 생산·가공·유통 단계에 HACCP를 적용합니다.

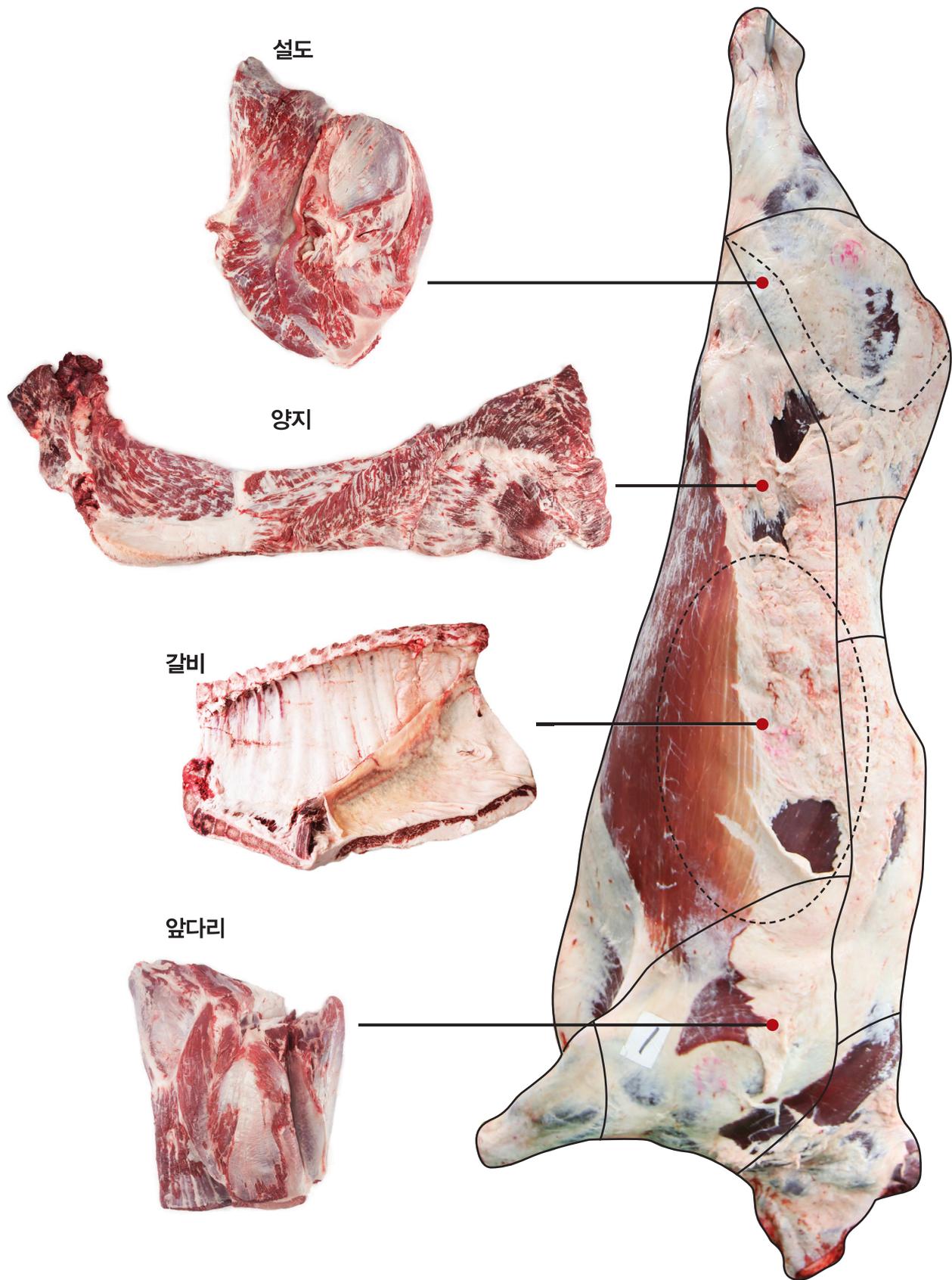


고품질을 보장합니다.

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

한우도체 분할도





Hanwoo





一頭百味

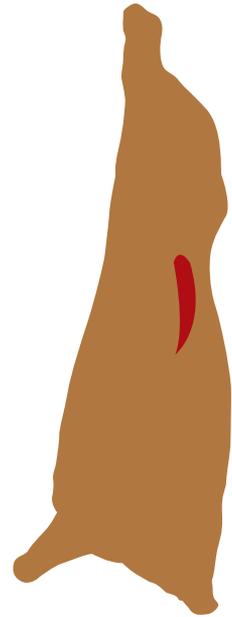
한우 한 마리에서
100가지 맛이 나온다.

쇠고기 부위별 코드번호

| 대분할명 | 소분할명 | 영문명 | 코드번호 |
|------|---------------|--|------|
| 안심 | - | Tenderloin | 10 |
| | 안심살 | Tenderloin | 10 |
| 등심 | - | Loin | 20 |
| | 윗등심살 | Upper loin (1 th -5 th) | 21 |
| | 꽃등심살 | Middle loin (6 th -9 th) | 22 |
| | 아래등심살 | Lower loin (10 th -13 th) | 23 |
| | 살치살 | Chuck flap | 24 |
| | 아래등심살(꽃등심 포함) | Lower loin (6 th -13 th) | 25 |
| 채끝 | - | Strip loin | 30 |
| | 채끝살 | Strip loin | 30 |
| 목심 | - | Chuck roll | 40 |
| | 목심살 | Chuck roll | 40 |
| 앞다리 | - | Clod | 50 |
| | 구리살 | Chuck tender | 51 |
| | 부채살 | Oyster blade | 52 |
| | 앞다리살 | Bolar blade | 53 |
| | 갈비덧살 | Rib blade | 54 |
| | 부채덮개살 | 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(1 th -5 th) | 01 |
| | 꽃갈비 | Short rib (6 th -8 th) | 02 |
| | 참갈비 | Short rib (9 th -13 th) | 03 |
| | 갈비살 | Rib finger | 04 |
| | 마구리 | Brisket bone | 05 |
| | 토시살 | Hanging tender | 06 |
| | 인창살 | Outside skirt | 07 |
| 제비추리 | Neck chain | 08 | |

1. 안심 Tenderloin - 10

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.



요추 포함 채끝 및 안심부분 분할

소 분할

안심살 Tenderloin-10

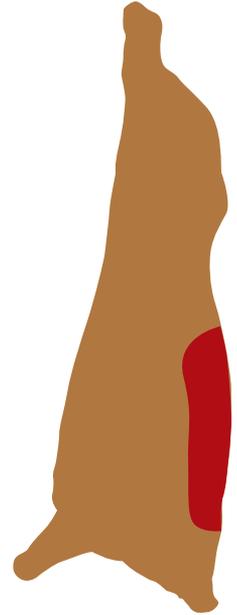
허리뼈(요추)와의 결합조직 및 표면지방을 제거하여 정형한 것



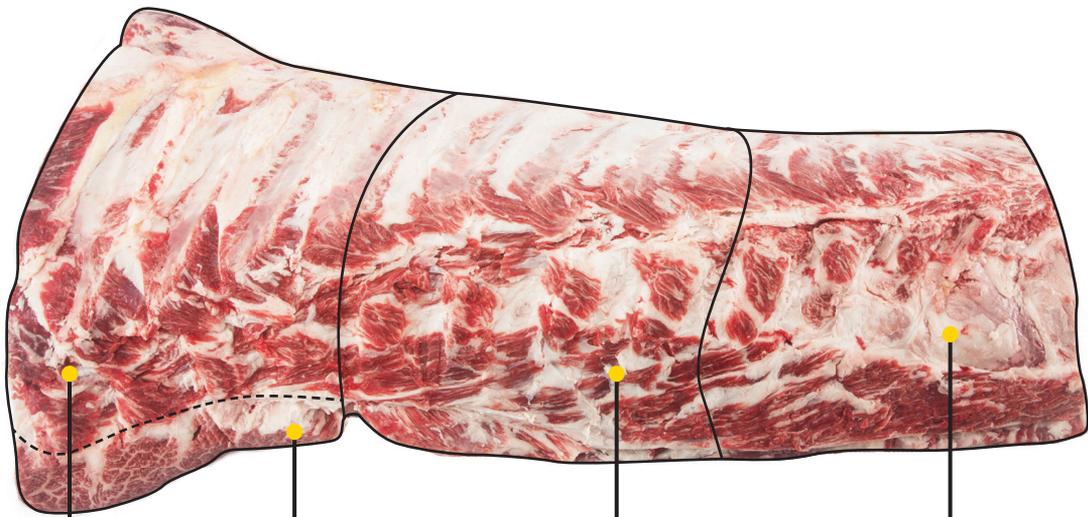
안심 분리

2. 등심 Loin -20

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

윗등심살 Upper loin (1st~5th) -21

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



꽃등심살 Middle loin (6th~9th) -22

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



아래등심살 Lower loin (10th~13th) - 23

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



아래등심살(꽃등심 포함) -25

Lower loin (6th~13th)

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



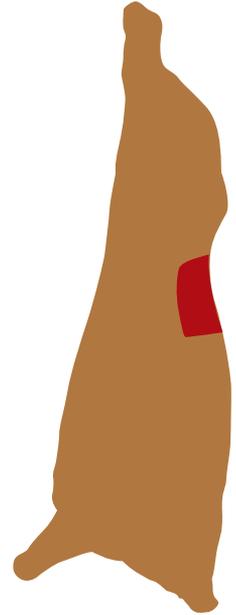
살치살 Chuck flap -24

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



3. 채끝 Strip loin -30

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 포함되도록 절단하며, 제13갈비뼈(늑골) 끝부분에서 복부 절개선과 평행으로 절단하고, 등가장긴근(배최장근)의 바깥쪽 선단 5cm 이내에서 2분체 분할정중선과 평행으로 치미양지 부위를 절단·분리해내며, 과다한 지방을 제거 정형한다.



요추 포함 채끝 및 안심부분 분할

소 분할

채끝살 Strip loin -30

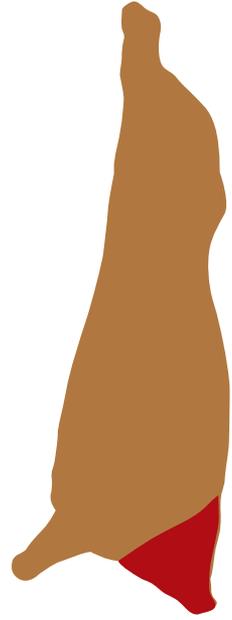
허리최장근(요최장근), 엉덩갈비근(장늑근), 뭇갈래근(다열근)으로 구성되며 대 분할 채끝 부위와 같은 요령으로 등심에서 분리하여 정형한 것



채끝 분리

4. 목심 Chuck roll -40

제1~제7목뼈(경추) 부위의 근육들로서 앞다리와 양지 부위를 제외하고, 제7 목뼈(경추)와 제1등뼈(흉추) 사이를 절단하여 등심 부위와 분리한 후 정형한다. 향인대(떡심)를 기준으로 바깥쪽의 마름모근(명예살)도 분리하여 목심으로 분류한다.



경추 제거

소 분할



목심살 Chuck roll -40

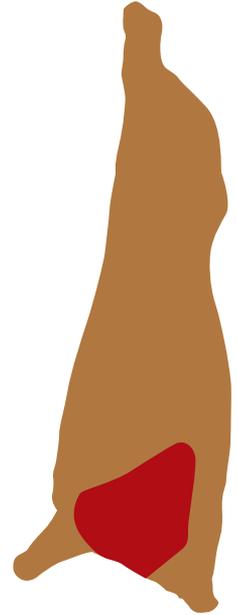
머리 및 환추최장근, 반가시근(반극근), 널판근(판상근), 목마름모근(경능형근), 목가시근(경극근), 긴머리근(두장근), 상완머리근(상완두근) 및 긴목근(경장근)으로 구성되어 있는 제1~제7목뼈(경추) 부위의 근육들로서 대분할 목심 부위의 분할정형기준과 동일하게 분리하여 정형한 것



목심과 등심 분리

5. 앞다리_{Clod} -50

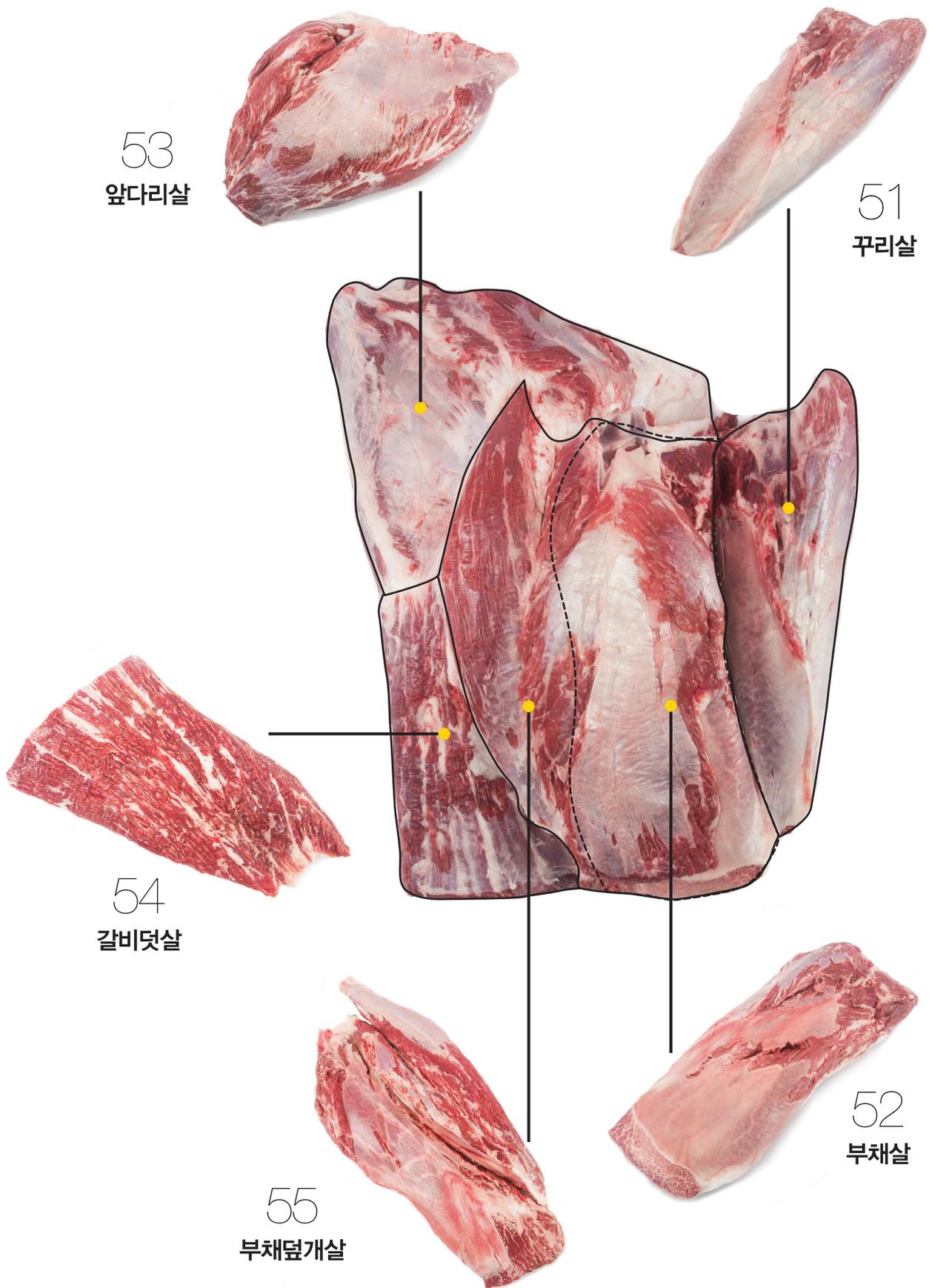
상완뼈(상완골)를 둘러싸고 있는 상완두갈래근(상완이두근), 어깨 끝의 넓은 등근(광배근)을 포함하고 있는 것으로 몸체와 상완뼈(상완골) 사이의 근막을 따라서 등뼈(흉추) 방향으로 어깨뼈(견갑골) 끝의 연골 부위 끝까지 올라가서 넓은등근(활배근) 위쪽의 두터운 부위의 1/3 지점에서 등뼈(흉추)와 직선되게 절단하고, 발골하여 사태 부위를 분리해내어 생산하며 과다한 지방을 제거 정형하고, 꾸리살, 부채살, 앞다리살, 갈비덧살, 부채덮개살이 포함된다.



전사분체에서 앞다리 및 사태부분 분리



견갑골 제거



53
앞다리살

51
꾸리살

54
갈비덧살

52
부채살

55
부채덮개살

꾸리살 Chuck tender -51

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



부채살 Oyster blade -52

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



앞다리살 Bolar blade -53

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



갈비덧살 Rib blade -54

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



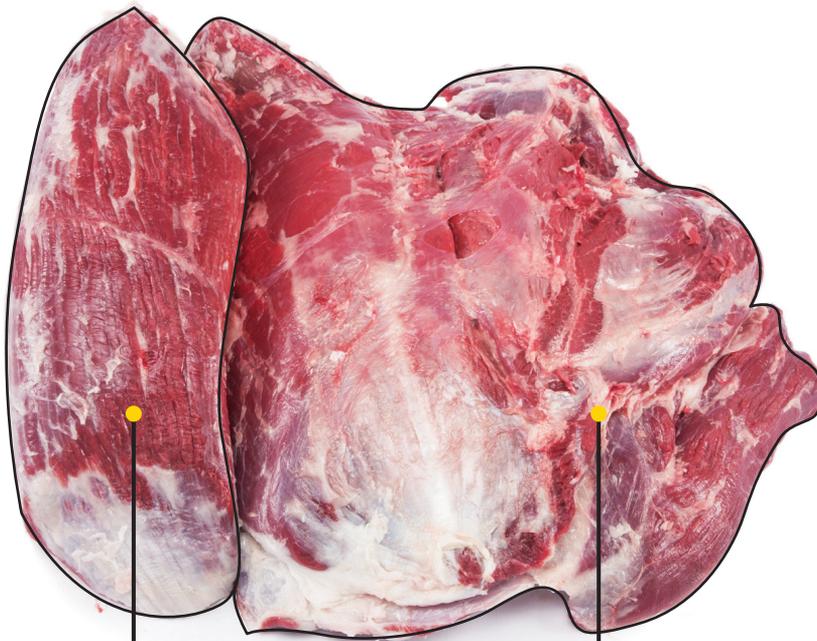
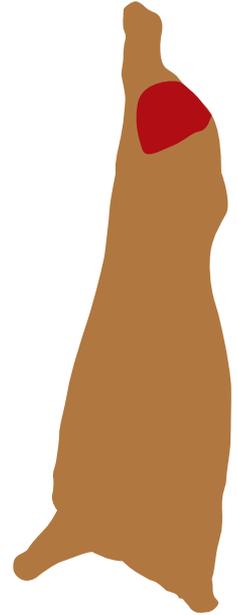
부채덮개살 Upper oyster blade -55

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



6. 우둔 Top round -60

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



62
흥두깨



61
우둔살



뒷다리에서 우둔 분리

우둔살 Top inside round -61

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



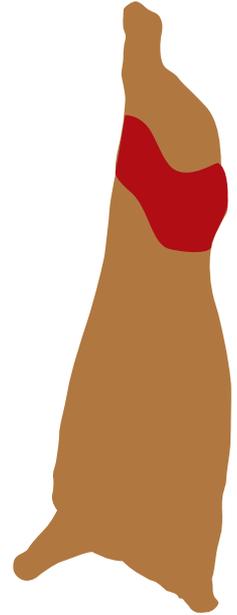
홍두깨살 Eye of round -62

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



7. 설도 Bottom round - 70

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 관골제거



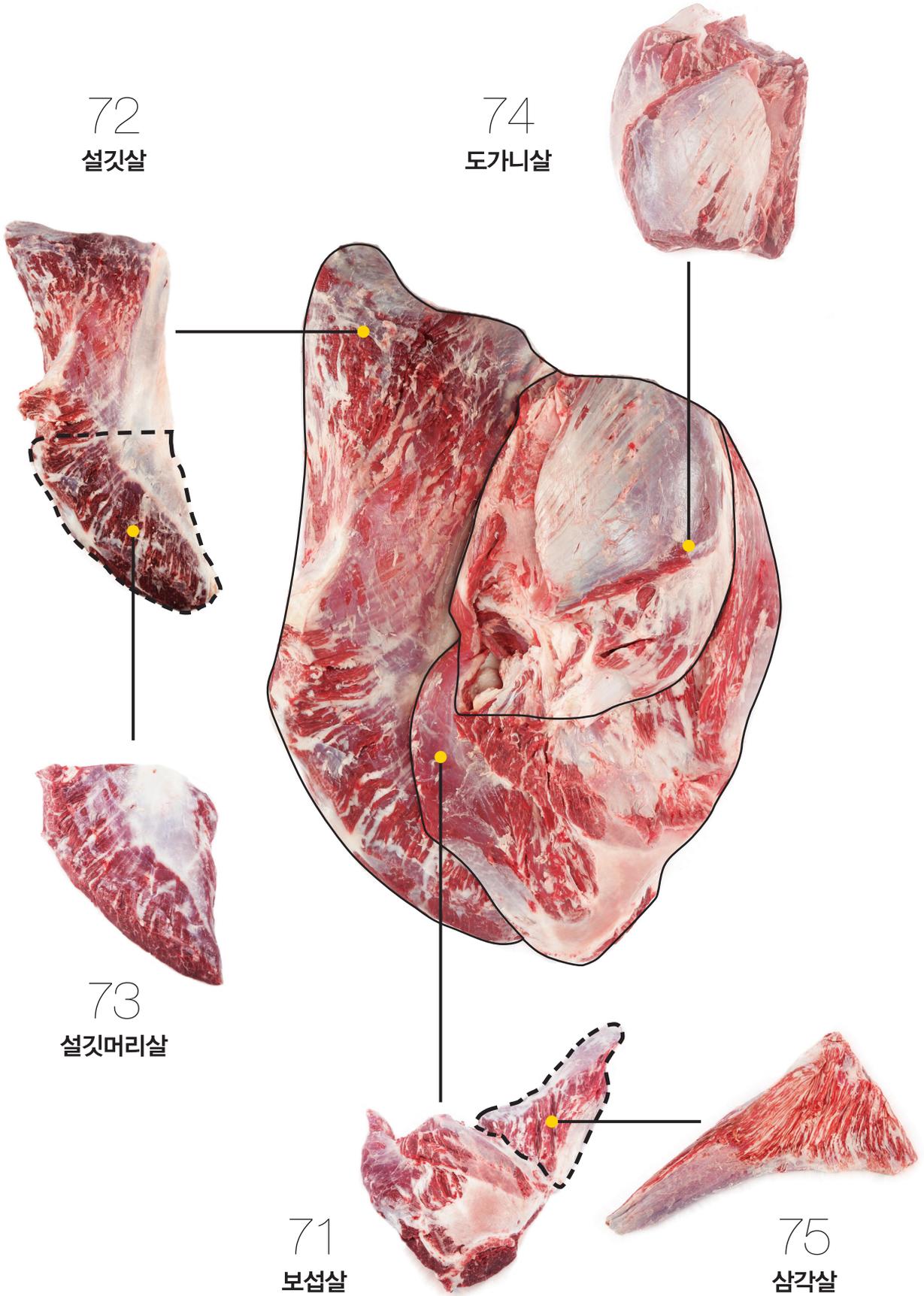
대퇴골 제거



연골제거

72
설깃살

74
도가니살



73
설깃머리살

71
보섭살

75
삼각살

보섭살 Rump -71

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



설깃살 Outside round -72

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



설깃머리살 Outside round head -73

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



도가니살 Knuckle -74

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



삼각살 Tri-tip -75

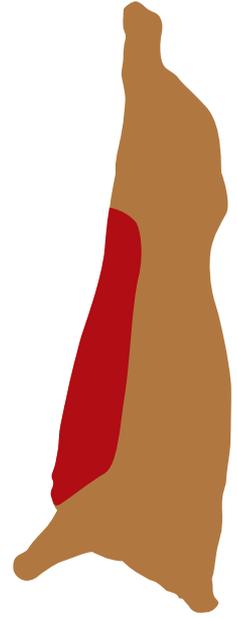
뒷다리의 바깥쪽 엉덩이부위로 대퇴근막 긴장근(대퇴근막장근)으로 이루어져 있으며, 보섭살에서 분리한 후 정형한 것



8. 양지 Brisket -80

뒷다리 하퇴부의 뒷무릎(후슬) 부위에 있는 견부의 지방덩어리에서 몸통피부근(동피근)과 배곧은근(복직근)의 얇은 막을 따라 뒷다리 대퇴근막간장근(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(쇠골두근), 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

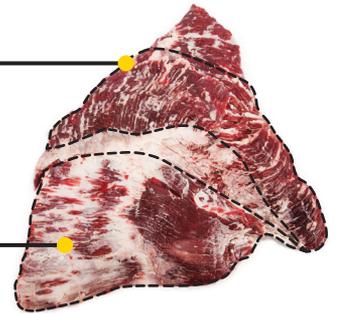


치마양지 분리

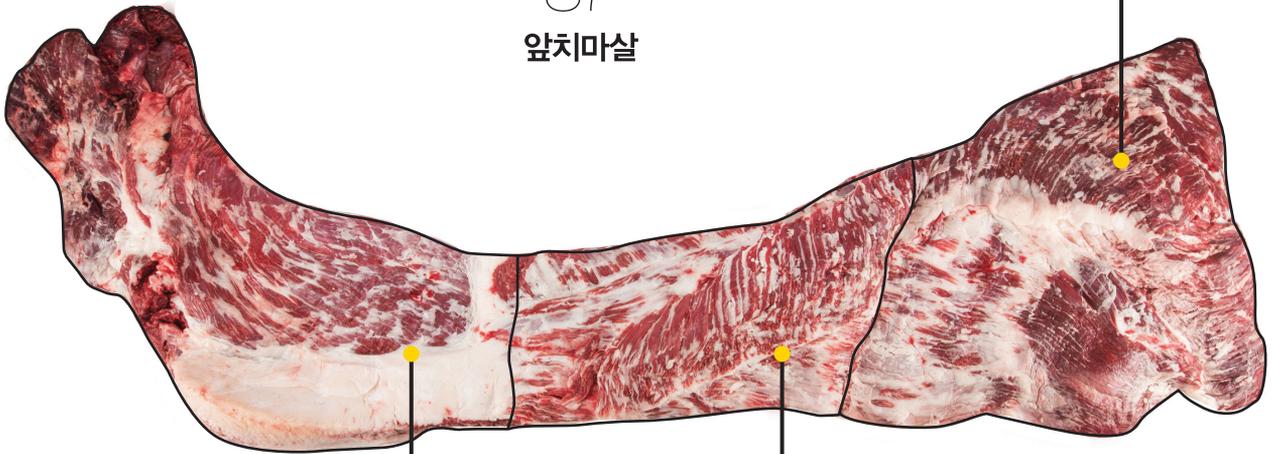
86
치마살



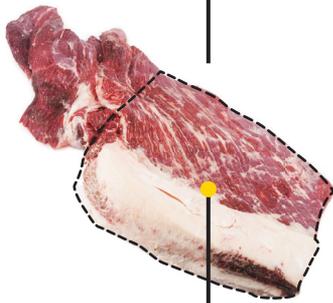
85
치마양지



87
앞치마살



81
양지머리



83
업진살



82
차돌박이



84
업진안살

양지머리 Brisket point end -81

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



차돌박이 Brisket point end-deckle off -82

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



업진살 Short plate -83

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



업진안살 Inside skirt -84

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



치마양지 Thin flank -85

제1허리뼈(요추)에서 뒷다리 관골 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



치마살 Internal flank plate -86

치마양지 부위에서 배속경사근(내복사근)
만을 분리하여 정형한 것



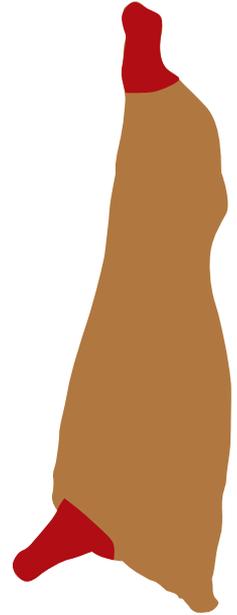
앞치마살 Flank steak -87

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



9. 사태 Shank -90

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



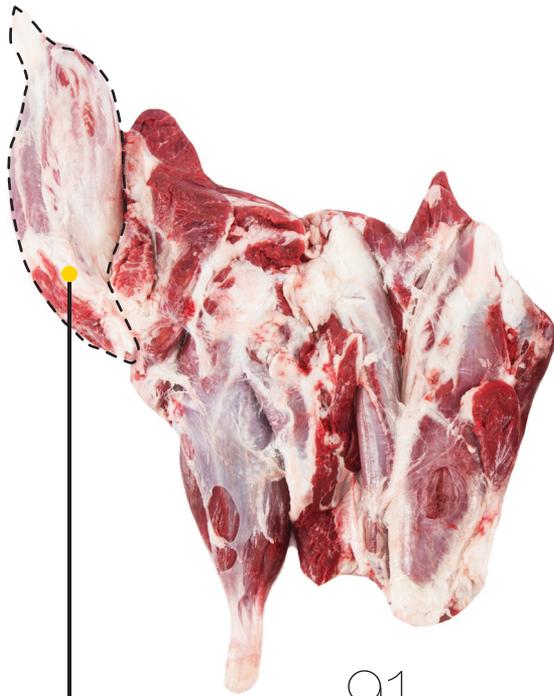
앞사태 분리



하퇴골 제거



뒷사태 분리



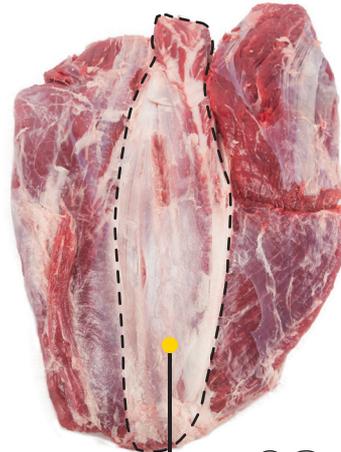
91
앞사태



92
뒷사태



95
상박살



93
뭉치사태



94
아롱사태

앞사태 Fore shank 91

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



뒷사태 Hind shank 92

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



뭉치사태 Heel meat -93

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



아롱사태 Center of heel meat -94

뭉치사태 안쪽에 있는 단일근육이며 얇은 뒷발가락굽힘근(천지굴근)으로서 아킬레스건에 이어진 근육을 따라 뭉치사태 하단부에서 상단부까지 절개 후 분리 정형한 것



상박살 Conical meat -95

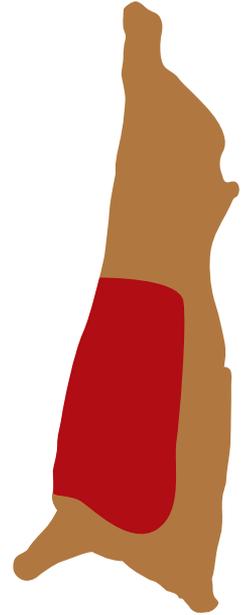
앞다리 상완뼈(상완골)를 감싸고 있는 상완근을 앞사태에서 분리 정형한 것



10. 갈비 Ribs -00

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, 과다한 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

05
마구리



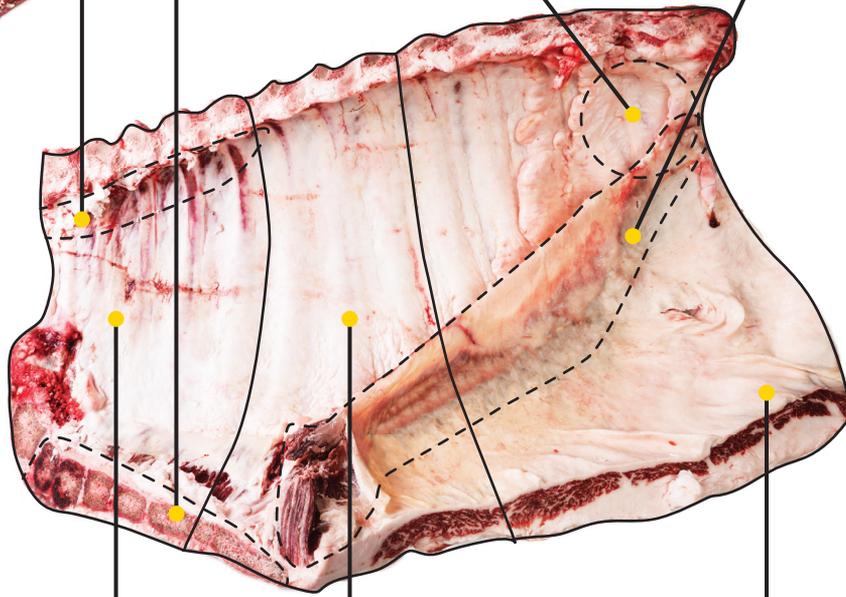
07
안창살



08
제비추리



06
토시살



01
본갈비



02
꽃갈비



03
참갈비



04
갈비살

본갈비 Short rib (1st~5th) -01

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



꽃갈비 Short rib (6th~8th) -02

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



참갈비 Short rib (9th~13th) -03

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



갈비살 Rib finger -04

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



마구리 Brisket bone -05

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



토시살 Hanging tender -06

제9등뼈(흉추)와 제1허리뼈(요추)에 부착되어 횡격막(안창살) 사이의 복강에 노출되어있는 근육으로 안창살과 등뼈(흉추)에서 분리 정형한 것



안창살 Outside skirt -07

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

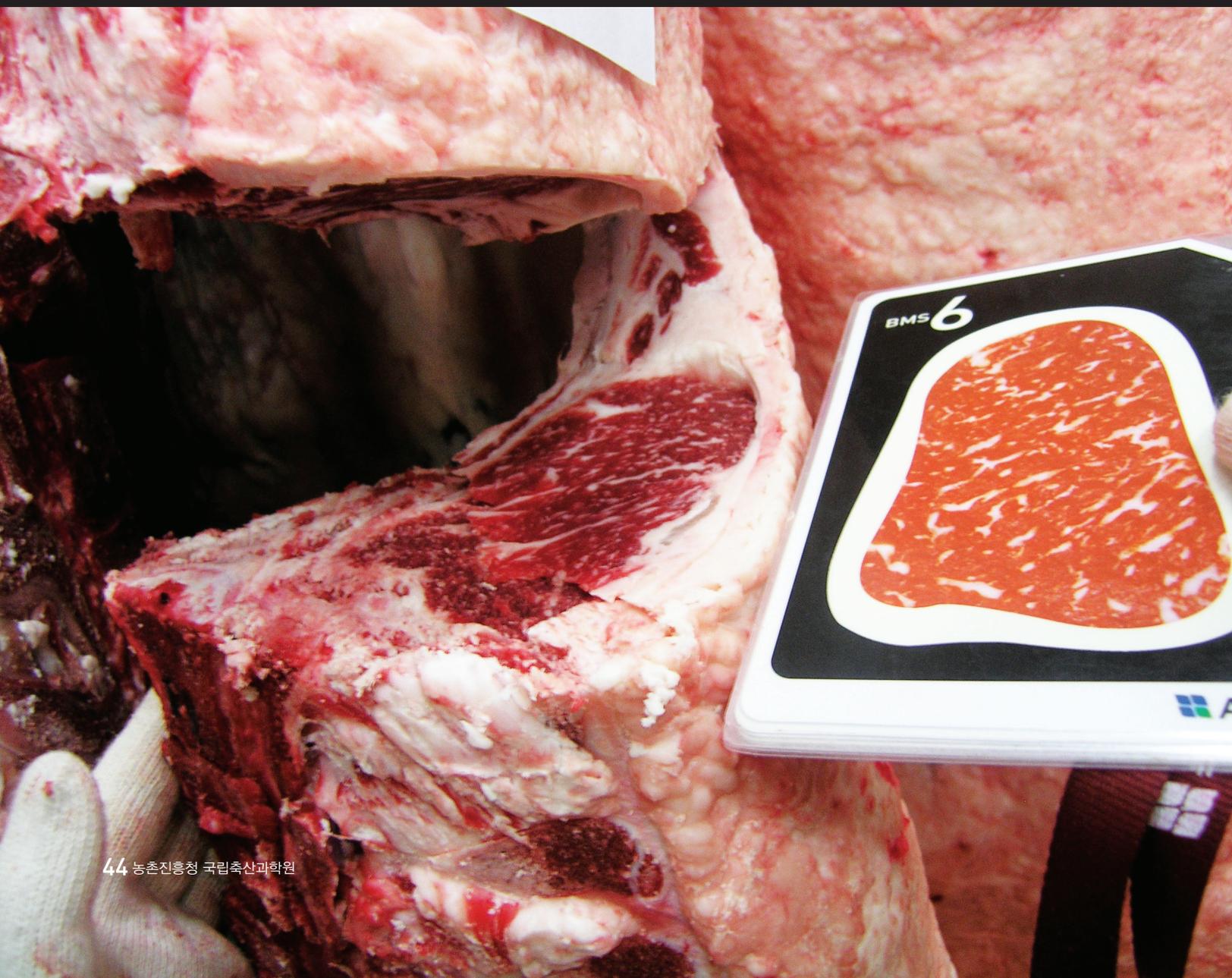


제비추리 Neck chain -08

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



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

생 산 자: 등급결과를 바탕으로 더 정밀한 육종과 사양을 할 수 있습니다.

유통업자: 쇠고기 상품별 가격 예측이 가능해 안정적 영업활동이 가능합니다.

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



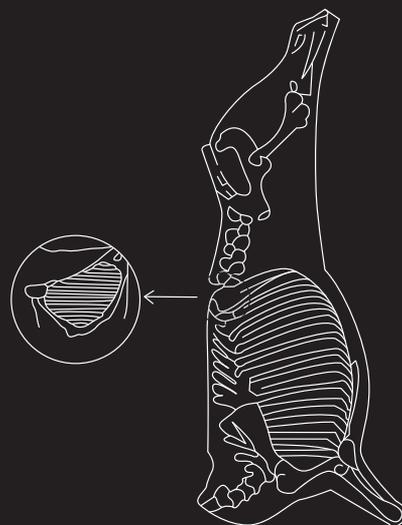


육질등급 판정

육질등급은 평가항목 및 기준에 따라 5개 등급으로 결정됩니다.

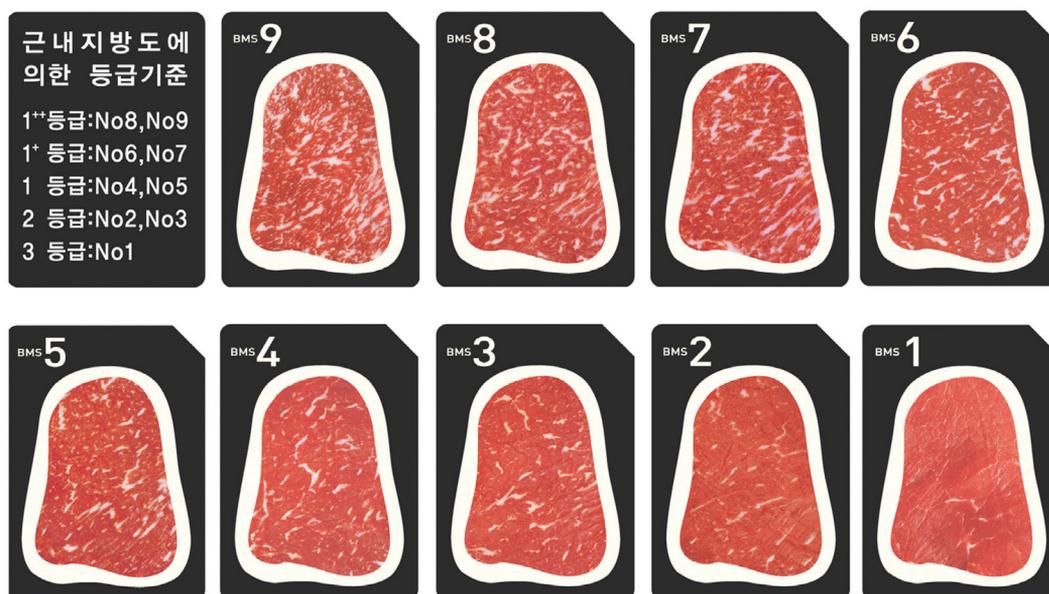
- 근내지방도, 육색, 지방색, 조직감 및 성숙도에 따라
1⁺⁺, 1⁺, 1, 2, 3등급 으로 판정됩니다.

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

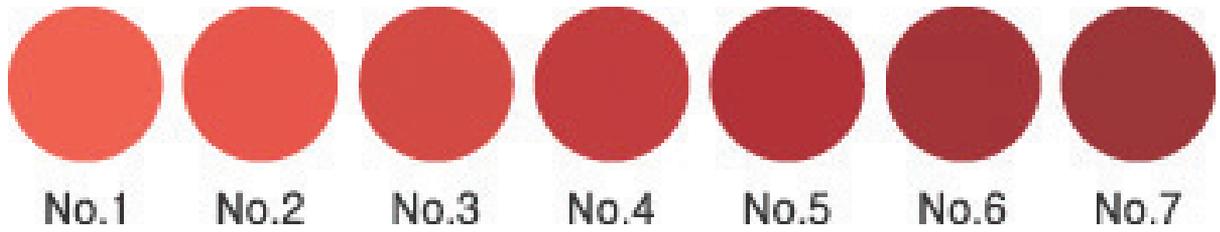


근내지방도

등급판정부위에서 배최장근 단면에 나타난 지방분포정도를 판정



㉠ **육 색** | 배최장근 단면의 고기색을 육색기준에 따라 판정



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



㉠ **조직감** | 배최장근단면의 보수력과 탄력성을 종합적으로 판정

㉠ **성숙도** | 도체의 척추 가시돌기에서 연골의 골화정도 등을 판정

㉠ **최종판정**

| 근내지방도로 예비등급을 판정한 다음 육색, 지방색, 조직감, 성숙도가 결격에 해당하는 숫자에 따라 육질등급이 최종판정 됩니다.

| 근내지방도 | 육색 | 지방색 | 조직감 | 성숙도 |
|----------|---------|----------|---------|--------------|
| 1++ 8, 9 | 결격 7 진함 | 결격 7 노란색 | 결격 3 나쁨 | 결격 8, 9 노(老) |
| 1+ 6, 7 | ↑ | ↑ | ↑ | ↑ |
| 1 4, 5 | 정상 6-2 | 정상 5-1 | 정상 2-1 | 정상 7-1 |
| 2 2, 3 | ↓ | ↓ | ↓ | ↓ |
| 3 1 | 연함 | 유백색 | 좋음 | 소(小) |
| 예비등급 | | | | 최종등급 |

*예비등급에서 결격항목 수에 따라 1 ~ 3개 등급



육량등급

소도체의 육량등급판정은 등지방두께, 배최장근단면적, 도체의 중량을 측정하여 육량지수에 따라 A, B, C의 3개 등급으로 구분됩니다.

1. 등지방두께 : 등급판정부위에서 배최장근단면의 오른쪽면을 따라 북부쪽으로 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.

| 육량등급 판정기준

| 육량등급 | 육량지수 |
|------|---------------------|
| A | 67.20 이상 |
| B | 63.30 이상 ~ 67.20 미만 |
| C | 63.30 미만 |

※ 육량지수 = $68.184 - [0.625 \times \text{등지방두께 (mm)}]$
 $+ [0.130 \times \text{배최장근단면적(m}^2\text{)}] - [0.024 \times \text{도체중량(kg)}]$

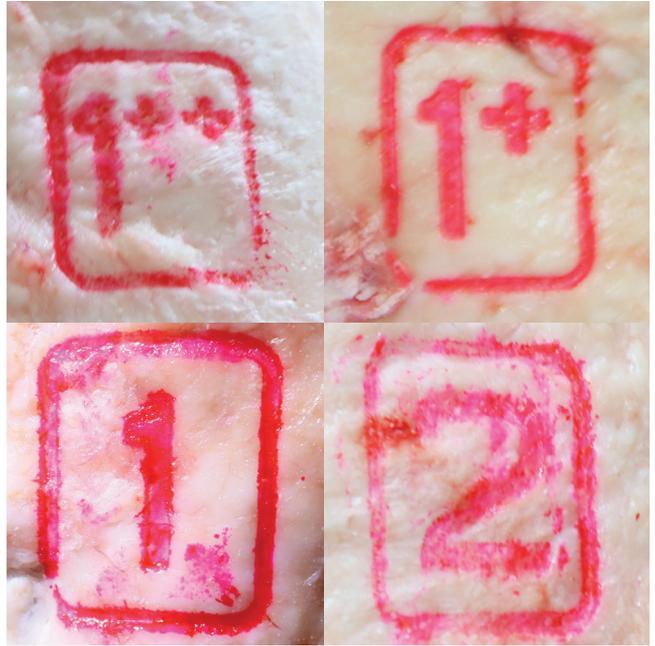
| 등지방 두께 측정



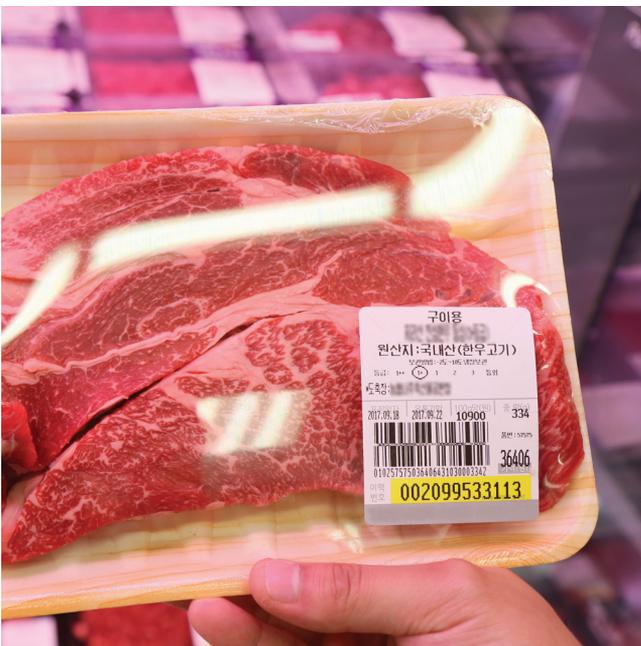
| 배최장근단면적 측정



| 등급이 결정되면 도체에 등급을 날인합니다.



| 소비자에게 판매하는 제품도 등급을 확인할 수 있게 표시되어 있습니다.



쇠고기 이력제



위생 그리고 안전



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.



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 확인>



<이력번호 조회>



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 보존관리를 수행하고 있습니다.

<DNA 동일성 검사 시료>



<DNA 동일성 검사>



HACCP 제도

HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point)란?

| 식품원재료 · 가공 · 포장 · 유통의 전 과정에서 발생할 수 있는 위해요소를 분석(HA)하고, 이러한 위해 요소를 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 따르고 있습니다.

| 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〉





한우

Hanwoo



농촌진흥청

국립축산과학원

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



발간등록번호 : 11-1390906-000348-01
ISBN : 978-89-480-5092-9 93520