

肉

동물근육도감

ANIMAL MUSCLE ATLAS

축산물품질평가원
Korea Institute for Animal Products Quality Evaluation

동물근육도감

ANIMAL MUSCLE ATLAS



발간사

국민소득 향상과 더불어 우리나라의 국민 1인당 육류 소비량은 지속적으로 증가하였고 노령인구와 1인 가구 수의 증가, 온라인 거래 확산 등으로 인해 식품 소비 형태도 빠르게 변화하고 있습니다.

축산업계에서도 소비자가 원하는 축산물의 생산 • 유통 • 판매단계 공정을 효율화하고 부가가치를 높이기 위해 노력을 다하고 있으며, 축산물에 대한 고품질 정보 제공이 필요한 실정입니다.

이에 우리원은 대내외 환경 변화에 부응하기 위해 「동물근육도감」개정판을 발간하였습니다. 기존 근육도감의 제작 취지를 살리면서 최근 소비패턴 변화를 고려하여 소비자 중심의 활용 정보 제공에 큰 비중을 두고 제작하였습니다.

주요 개편 내용으로는 축산학, 수의학 등을 전공하는 학생들이나 전문가들에게 유용하도록 축종별(소 • 돼지 • 닭 • 오리고기)로 그림, 사진, 도표 및 해부학적 모식도를 이용하여 시각적 효과를 높이고 부위별 근육의 위치, 명칭 등을 자세하고 명확하게 기술함으로써 다양한 근육 종류와 특징에 대한 이해력을 높이고자 노력하였습니다.

마지막으로 개정판 동물근육도감 자료수집, 국어순화, 전자도서 제작 등 성공적인 발간을 위해 수고하신 관계자 여러분의 노고에 진심으로 감사드립니다. 구독자들이 식육에 대한 지식을 넓히고 축산물의 다양한 근육 형태와 결합 등에 대해 깊이 이해하는데 도움이 되기를 바랍니다.

2023년 12월
축산물품질평가원 원장
박 병 홍

목차

01 소

1. 소의 대분할/소분할 부위와 용도 07
   1-1. 안심 08
      안심살 근육 단면 09
   1-2. 등심 12
      등심살 근육 단면 14
      윗등심살/살치살 근육 단면 16
      아래등심살 근육 단면 19
   1-3. 채끝 22
      채끝살 근육 단면 23
   1-4. 목심 26
   1-5. 앞다리 27
   1-6. 우둔 29
   1-7. 설도 30
   1-8. 양지 33
   1-9. 사태 36
   1-10. 갈비 39
2. 소 도체의 골격구조 42
3. 골격 명칭 및 도감 상의 표시 번호 43
4. 근육 명칭 및 도감 상의 표시 번호 44
5. 절단 부위별 근육 형태 및 조성 48

02 돼지

1. 돼지의 대분할/소분할 부위와 용도 81
1-1. 목심 82
목심살 근육 단면 83
1-2. 삼겹 86
삼겹살 근육 단면 89
1-3. 안심 94
1-4. 등심 95
1-5. 앞다리 97
1-6. 뒷다리 100
1-7. 갈비 103
2. 돼지 도체의 골격구조 106
3. 골격 명칭 및 도감 상의 표시 번호 107
4. 근육 명칭 및 도감 상의 표시 번호 108
5. 절단 부위별 근육 형태 및 조성 112

03 가금류

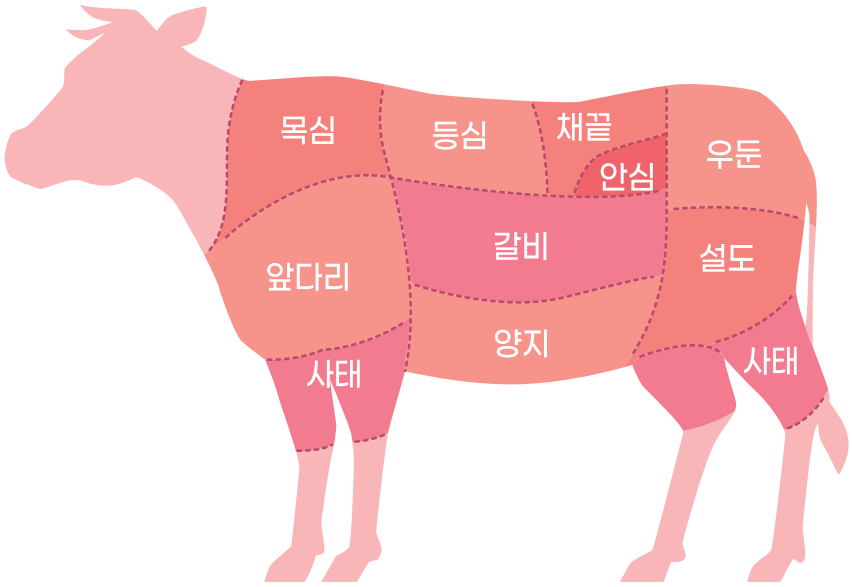
1. 닭 152
1-1. 닭고기 종류 및 용도 153
1-2. 닭고기 부분육 155
1-3. 닭고기 절단육 157
2. 오리 158
2-1. 오리고기 부분육 160
3. 가금류 골격 및 골격근 162
3-1. 닭 골격구조 162
3-2. 닭 골격 명칭 및 도감 상의 표시 번호 163
3-3. 오리 골격구조 164
3-4. 오리 골격 명칭 및 도감 상의 표시 번호 165
3-5. 가금류 골격근 166
3-6. 가금류 골격근 명칭 및 도감 상의 표시 번호 167
3-7. 닭 주요 골격근 168
3-8. 오리 주요 골격근 170

부록 172
조사 방법 176



01 소

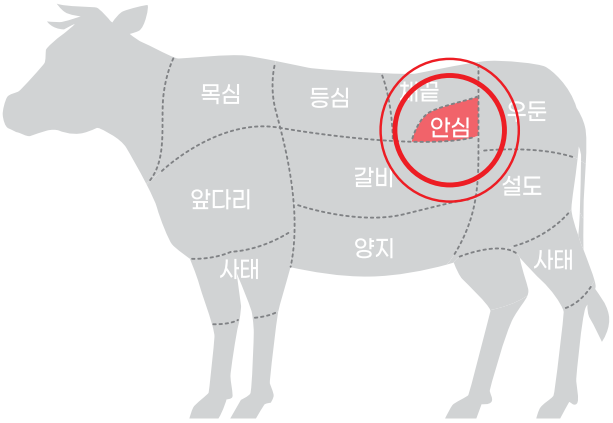
1. 소의 대분할 / 소분할 부위와 용도



대분할	소분할 부위명칭
안심(Tenderloin)	안심살(Tenderloin Meat)
등심(Sirloin)	윗등심살(Chuck eye), 꽃등심살(Rib eye), 아래등심살(Rib roast), 살치살(Chuck flap tail)
채끝(Sirloin)	채끝살(Strip loin)
목심(Chuck)	목심살(Chuck roll)
앞다리(Brisket)	꾸리살(Chuck tender), 부채살(Oyster blade), 갈비덧살(Blade meat), 부채덮개살(Shoulder blade), 앞다리살(Blade cold)
우둔(Round)	우둔살(Top round), 홍두깨살(Eye round)
설도(Round)	보섭살(Bottom sirloin triangle), 도가니살(Knuckle), 삼각살(Tri tip), 설깃살(Bottom sirloin), 설깃머리살(Bottom round)
양지(Plate, Flank)	양지머리(Brisket), 차돌박이(Brisket point), 업진살(Plate), 업진안살(Plate), 치마양지(Flank), 치마살(Inside skirt), 앞치마살(Brisket)
사태(Shank)	앞사태(Fore shank), 뒷사태(Hind shank), 뭉치사태(Heel meat), 아롱사태(Center heel), 상박살(Fore shank)
갈비(Rib)	본갈비(Boneless chuck short rib), 꽃갈비(Bone-in short rib), 참갈비(Bone-in spare rib), 제비추리(Neck chain), 안창살(Outside skirt), 마구리(Brisket bone), 갈비살(Rib finger), 토시살(Hanging tender)
10개 부위	39개 부위

1. 소의 대분할 / 소분할 부위와 용도

1-1. 안심



▶ 사용 명칭

- **소매명칭 :** 안심살
- **이　　명 :** 안심쥐
- **북 한 말 :** 안심살

▶ 가격대

상 중 하

▶ 대분할

- 소의 대분할 시 최초 4분도체는 갈비와 등심, 목심이 붙어있는 형태이며, 4분도체 중 후구에 위치한 부위로, 설도 부분의 반골을 기준으로 채끝과 함께 대분할을 진행한다.

▶ 소분할

- 안심살

▶ 부위별 생산량

- 7.97±0.52 kg (한우 거세우 냉도체 : 대분할 거래 정육률 292.91±15.00 일 때 해당함)

▶ 용도

- 구이
- 스테이크
- 카레
- 스튜

▶ 이름의 유래 및 특징

- 소고기 고급 부위의 대명사격으로 통한다. 안심은 요추를 따라 가로돌기 안쪽에 자리 잡고 있는 가늘고 긴 부위로, 원통형의 막대모양이다. 한 마리에서 두 덩어리 밖에 나오지 않는 귀한 부위인 만큼 최고급 스테이크감으로 통한다.
  움직임이 거의 없는 부위라 가장 부드러운 육질을 자랑한다.

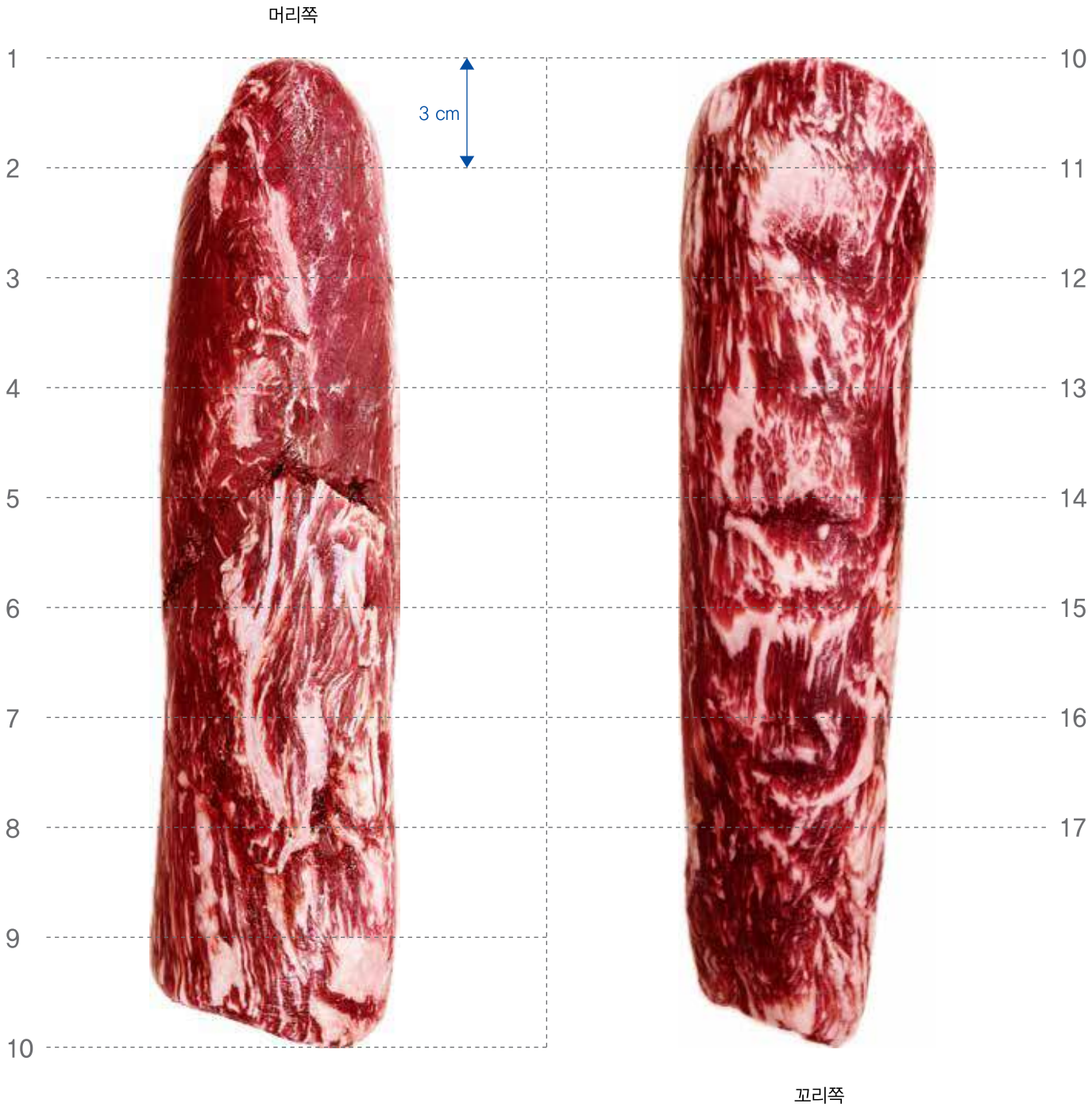
▶ 영양소(일반성분분석)

안심		
영양성분	100 g 당 함량	단위
에너지	210.00	kcal
수분	67.50	g
단백질	20.69	g
지질	13.03	g
회분	0.96	g
필수 아미노산	10.15	g
총 불포화지방산	6.15	g





▶ 안심살 근육 단면



1-1. 안심

1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14



15



16

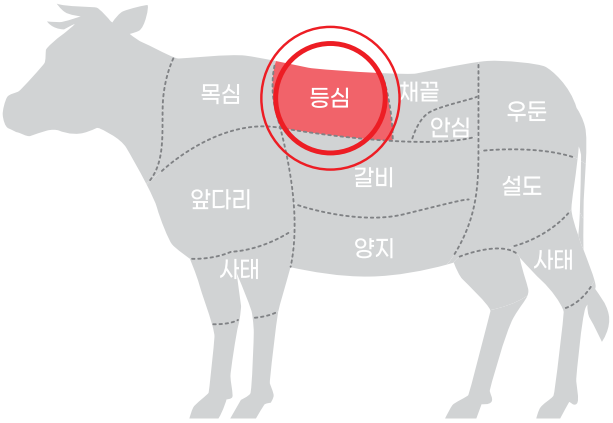


17



1. 소의 대분할 / 소분할 부위와 용도

1-2. 등심



▶ 사용 명칭

- **소매명칭 :** 등심
- **이　　명 :** 꽃살, 갈비등심
- **북 한 말 :** 등심살

▶ 가격대

상 중 하

▶ 대분할

- 목심과 함께 대분할하며, 갈비뼈가 끝나는 윗부분의 뼈 모양을 타고 내려가며 분할한다.

▶ 부위별 생산량

- 38.32±2.87 kg (한우 거세우 냉도체 : 대분할 거래 정육률 292.91±15.00 일 때 해당함)

▶ 용도

- 구이
- 로스편채
- 너비아니구이
- 산적
- 샤부샤부
- 전골
- 스테이크
- 국거리

▶ 이름의 유래 및 특징

- 살치살 : 살치의 '치'는 '키'의 방언으로, 곡식을 까불러서 검불을 골라내는 '키'처럼 생겼다고 해서 붙여졌다.
- 꽃등심살 : 소고기 살코기와 지방의 분포가 꽃처럼 예쁘게 퍼져있는 모양을 본떠 불러졌다.
- 새우살 : 등심의 정식 소분할 부위는 아니지만, 사람들에게 대중성을 가지고 있는 부위다. 등이 굽은 새우 모양을 닮아 새우살이라 불린다.

▶ 소분할

- 윗등심살
- 꽃등심살
- 아래등심살
- 살치살

▶ 영양소(일반성분분석)

등심		
영양성분	100 g 당 함량	단위
에너지	333.00	kcal
수분	54.90	g
단백질	16.87	g
지질	27.84	g
회분	0.72	g
필수 아미노산	7.77	g
총 불포화지방산	13.65	g



▶ 소분할

윗등심살




꽃등심살




아래등심살




살치살




1–2. 등심

▶ 등심살 근육 단면





꼬리쪽

1-2. 등심

▶ 윗등심살 / 살치살 근육 단면



1



살치살 포함



살치살 제거

2



살치살 포함



살치살 제거

3



살치살 포함



살치살 제거

4

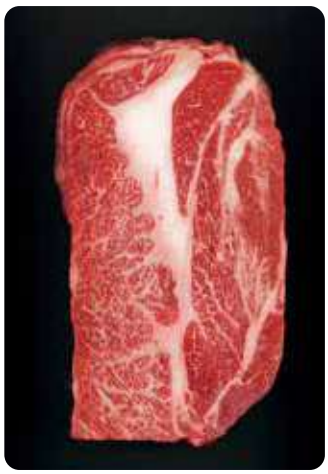


살치살 포함



살치살 제거

5

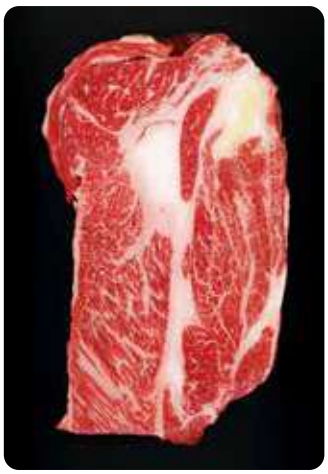


살치살 포함

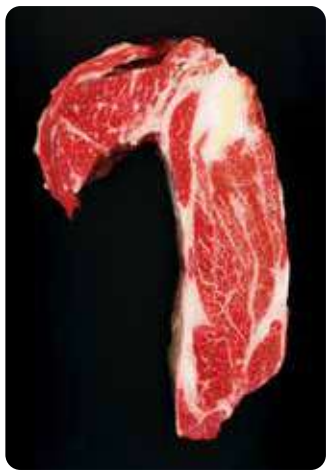


살치살 제거

6



살치살 포함



살치살 제거

1-2. 등심

7



살치살 포함



살치살 제거

8



살치살 포함



살치살 제거

9



10



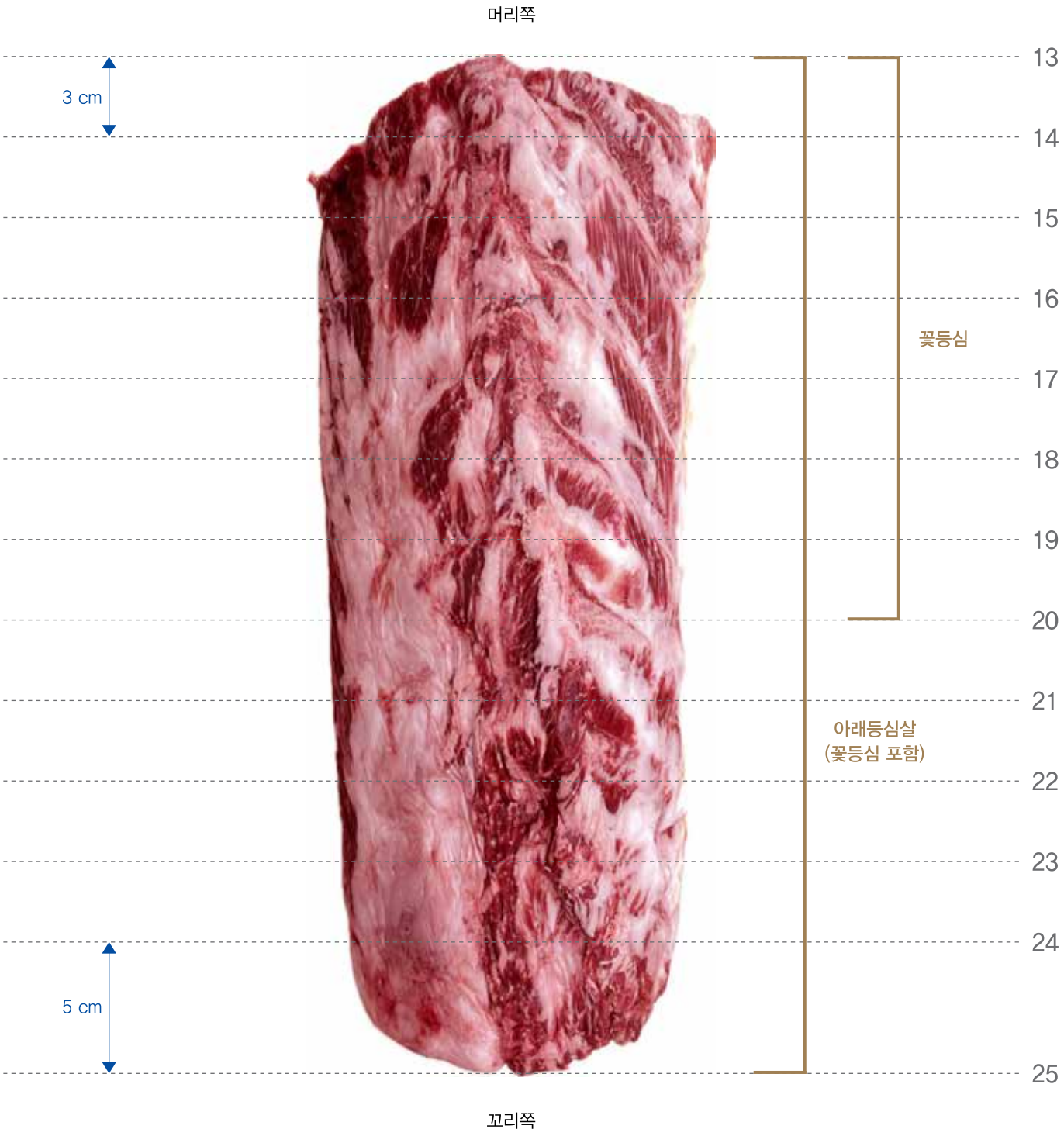
11



12



▶ 아래등심살 근육 단면


머리쪽
3 cm
13
14
15
16
꽃등심
17
18
19
20
21
아래등심살
(꽃등심 포함)
22
23
24
5 cm
25
꼬리쪽

1-2. 등심

13



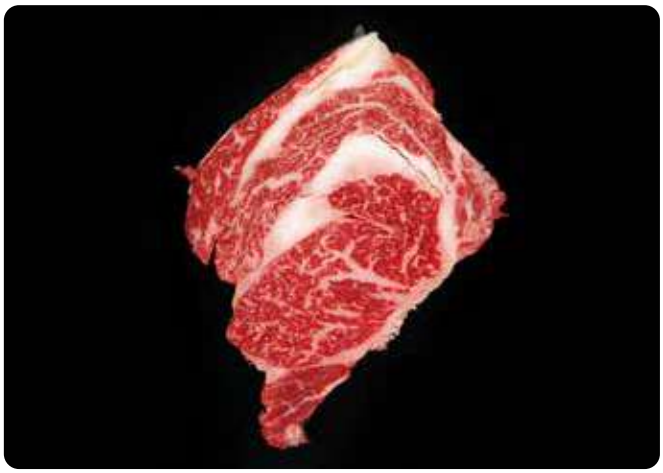
14



15



16



17



18



19



20



21



22



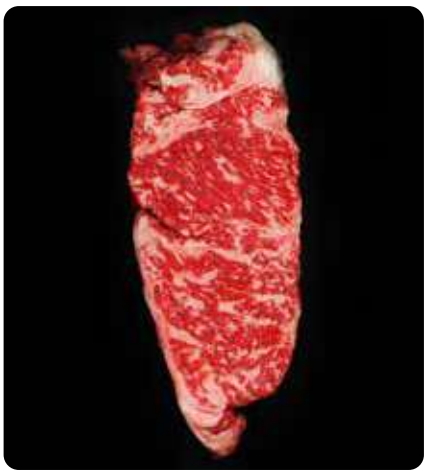
23



24

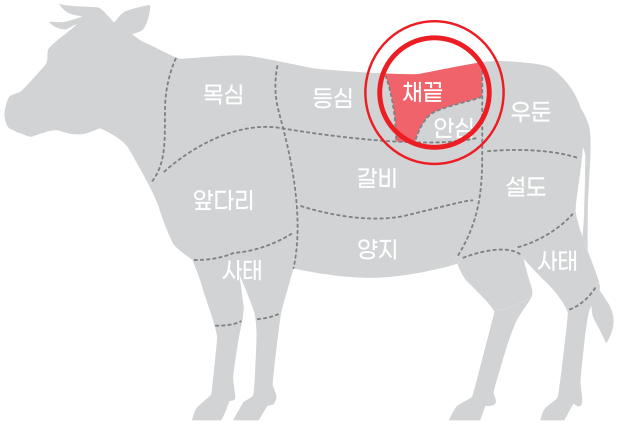


25



1. 소의 대분할 / 소분할 부위와 용도

1-3. 채끝



▶ 사용 명칭

- **소매명칭 :** 채끝
- **북 한 말 :** 거란지살

▶ 가격대

상 중 하

▶ 대분할

- 4분도체 중 후구에 위치한 부위로, 설도 부분의 반골을 기준으로 안심과 함께 대분할 한다.

▶ 소분할

- 채끝살

▶ 부위별 생산량

- 10.40±1.04 kg (한우 거세우 냉도체 : 대분할 거래 정육률 292.91±15.00 일 때 해당함)

▶ 용도

- 구이
- 로스트비프
- 너비아니
- 스테이크
- 산적
- 샤부샤부

▶ 이름의 유래 및 특징

- 채끝살 : 소를 몰 때 채찍의 끝이 닿는 부분을 일컫는다. 또 등심한 채의 끝 부위에 이른다 하여 채끝살이라 불린다.

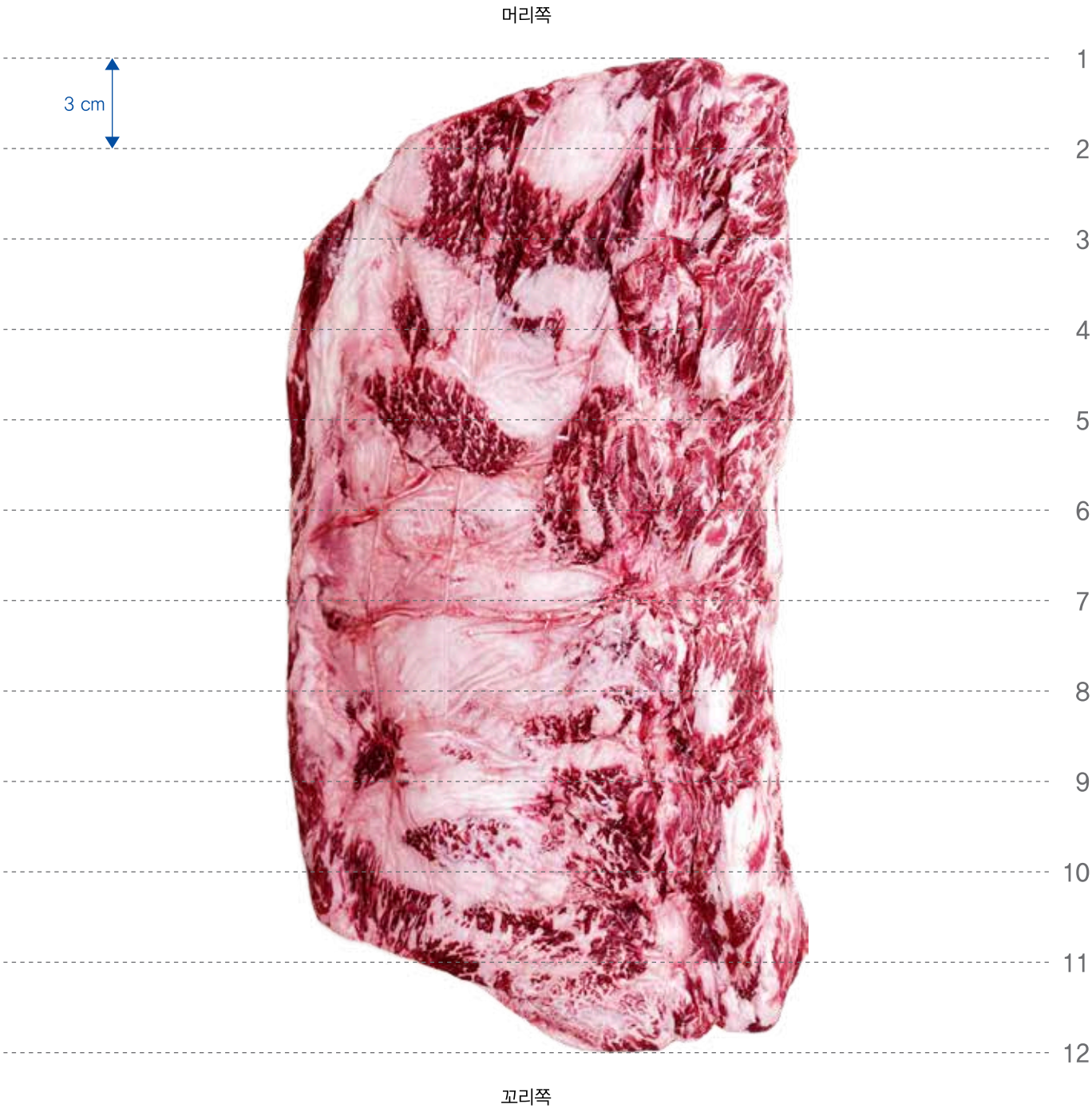
▶ 영양소(일반성분분석)

채끝		
영양성분	100 g 당 함량	단위
에너지	314.00	kcal
수분	56.30	g
단백질	17.92	g
지질	25.92	g
회분	0.79	g
필수 아미노산	8.37	g
총 불포화지방산	12.25	g



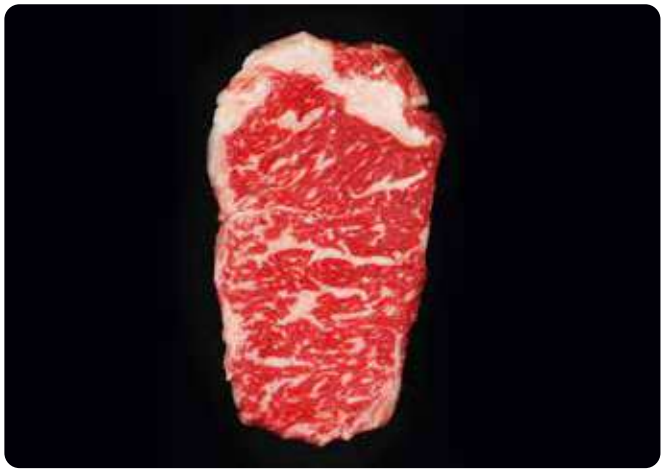


▶ 채끝살 근육 단면



1–3. 채끝

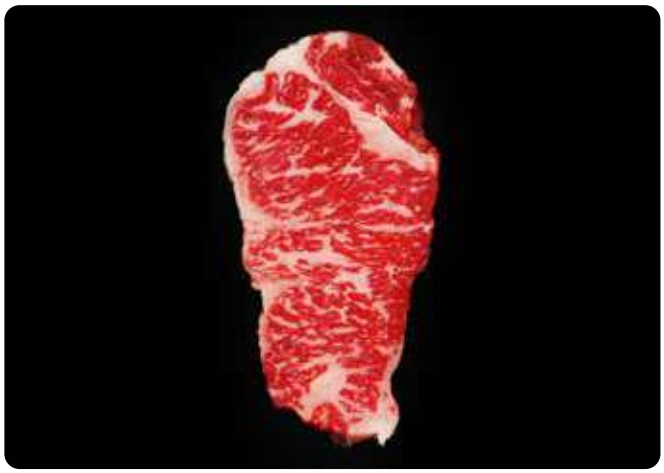
1



2



3



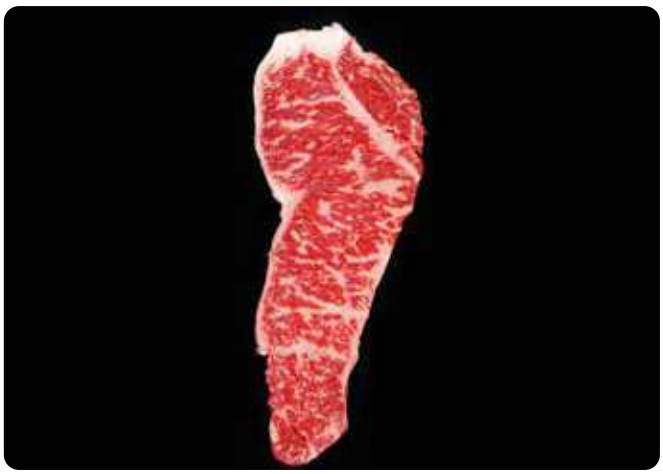
4



5



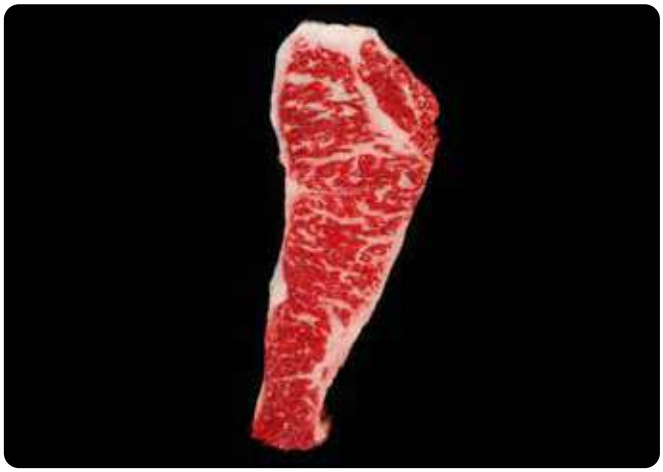
6



7



8



9



10



11

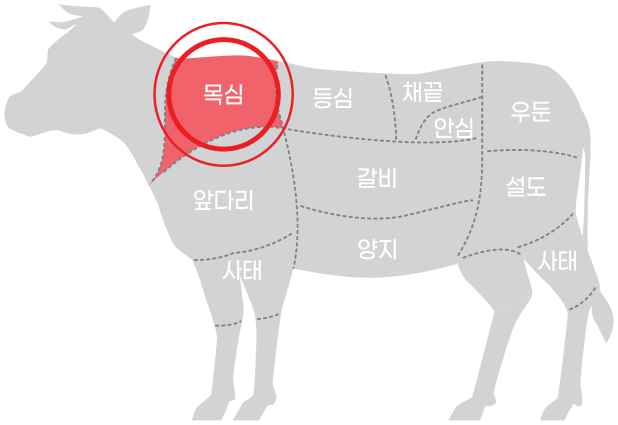


12



1. 소의 대분할 / 소분할 부위와 용도

1-4. 목심



▶ 사용 명칭

- **소매명칭 :** 목심
- **이　　명 :** 멍에살, 쇠약지
- **북 한 말 :** 목두살

▶ 가격대

상 **중** 하

▶ 대분할

- 앞다리와 양지 부위를 제외하고 제 7목뼈와 제 1등뼈 사이를 절단하여 등심 부위와 분리한 후 정형한다.

▶ 소분할

- 목심살

▶ 부위별 생산량

- 22.00±1.96 kg (한우 거세우 냉도체 : 대분할 거래 정육률 292.91±15.00 일 때 해당함)

▶ 용도

- 구이
- 전골
- 국거리
- 샤부샤부

▶ 이름의 유래 및 특징

- 상대적으로 저렴한 부위임에도 단백질과 젤라틴 함량이 많아 육즙이 풍부하고 풍미가 좋다. 중불에 은근히 삶는 국물 요리에 활용하면 목심의 젤라틴과 단백질 풍미를 제대로 즐길 수 있다.

▶ 영양소(일반성분분석)

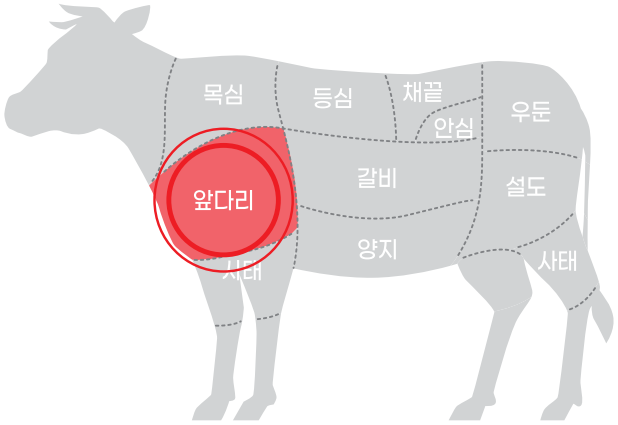
목심		
영양성분	100 g 당 함량	단위
에너지	227.00	kcal
수분	63.30	g
단백질	20.83	g
지질	14.75	g
회분	0.84	g
필수 아미노산	9.66	g
총 불포화지방산	7.88	g





1. 소의 대분할 / 소분할 부위와 용도

1-5. 앞다리



▶ 사용 명칭

- **소매명칭 :** 앞다리
- **이　　명 :** 낙엽살, 서대살, 부채덧살, 꽃잎살, 전각살, 고거리
- **지역명칭 :** 복판살(전라도)
- **북 한 말 :** 부채살

▶ 가격대

상 **중** 하

▶ 대분할

- 양지, 등심, 목심부분까지 선을 잡고 분리한다. 앞다리 분리 이후, 전완골과 부채뼈를 제거한 나머지 부위를 앞다리 대분할 부위로 본다.

▶ 소분할

- 꾸리살
- 부채살
- 갈비덧살
- 부채덮개살
- 앞다리살

▶ 부위별 생산량

- 28.63±1.91 kg (한우 거세우 냉도체 : 대분할 거래 정육률 292.91±15.00 일 때 해당함)

▶ 용도

- 구이
- 스테이크
- 국거리
- 육회
- 장조림
- 스튜
- 불고기
- 샤부샤부
- 전골
- 산적

▶ 이름의 유래 및 특징

- 부채살 : 썰어 놓은 모양이 깃털부채처럼 생겨 부채살이란 이름이 붙여졌다. 또한, 낙엽모양을 닮아 낙엽살이라고도 부른다.
- 꾸리살 : 부채뼈를 발라낸 근육 모양이 둥글게 감아 놓은 실꾸리 형상을 닮아 꾸리살이라 부른다.
- 부채덮개살 : 부채살을 감싸고 있는 부위라고해 부채덮개살이라 불린다.

▶ 영양소(일반성분분석)

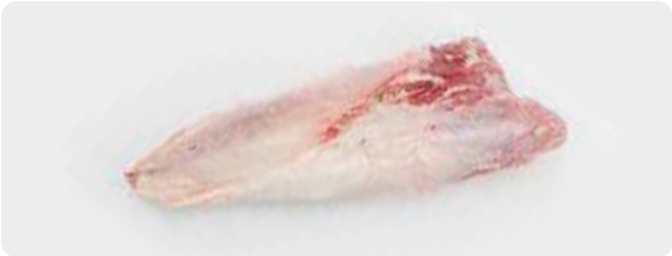
앞다리		
영양성분	100 g 당 함량	단위
에너지	200.00	kcal
수분	67.70	g
단백질	19.72	g
지질	12.37	g
회분	0.92	g
필수 아미노산	9.25	g
총 불포화지방산	6.13	g



1-5. 앞다리

▶ 소분할

꾸리살




부채살




갈비덧살




부채덮개살

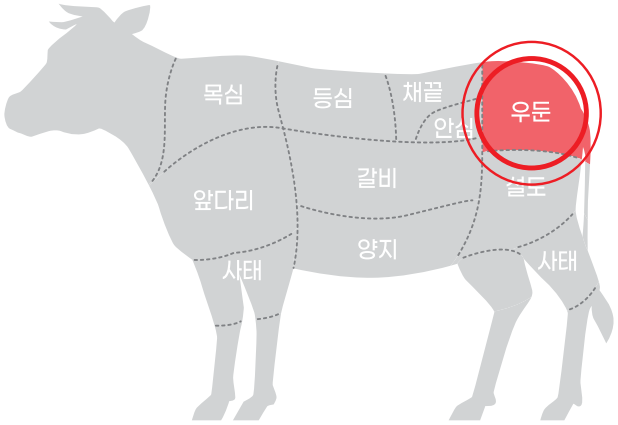



앞다리살




1. 소의 대분할 / 소분할 부위와 용도

1-6. 우둔



▶ 사용 명칭

- **소매명칭 :** 우둔
- **이　　명 :** 방심살, 뭉치, 뭉치살, 볼기긴살, 긴살
- **지역명칭 :** 생고기(전라도), 뭉티기(대구, 경북), 막찍기(울산)
- **북 한 말 :** 협재기살

▶ 가격대

상 **중** **하**

▶ 대분할

- 4분도체 중 후구에서 채끝, 안심을 제거한 뒤 우둔과 설도의 대분할을 진행한다. 설도부분의 반골을 제거한 뒤, 하태골을 기준으로 위쪽 부분은 우둔 대분할 부위로 이용하고, 아랫부분은 설도 대분할 부위로 이용한다.

▶ 소분할

- 우둔살
- 홍두깨살

▶ 부위별 생산량

- 25.20±1.45 kg (한우 거세우 냉도체 : 대분할 거래 정육률 292.91±15.00 일 때 해당함)

▶ 용도

- 스테이크
- 주물럭
- 육포
- 육개장
- 불고기
- 산적
- 장조림

▶ 이름의 유래 및 특징

- 홍두깨살 : 다듬이용 홍두깨 방망이처럼 생겨 붙여진 이름이다.

▶ 영양소(일반성분분석)

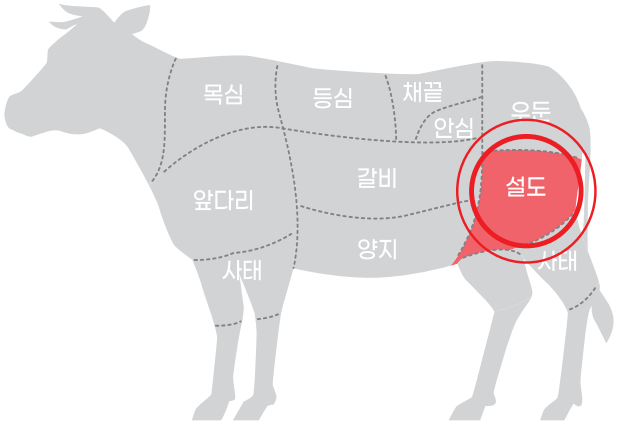
우둔		
영양성분	100 g 당 함량	단위
에너지	179.00	kcal
수분	68.40	g
단백질	22.47	g
지질	8.92	g
회분	1.00	g
필수 아미노산	10.74	g
총 불포화지방산	3.43	g





1. 소의 대분할 / 소분할 부위와 용도

1-7. 설도



▶ 사용 명칭

- **소매명칭 :** 설도
- **이 명 :** 대접살, 연엽살

▶ 가격대

상 **중** 하

▶ 대분할

- 4분도체 중 후구에서 채끝, 안심을 제거한 뒤 우둔과 설도의 대분할을 진행한다. 설도부분의 반골을 제거한 뒤, 하태골을 기준으로 위쪽 부분은 우둔 대분할 부위로 이용하고, 아랫부분은 설도 대분할 부위로 이용한다.

▶ 소분할

- 보섭살
- 도가니살
- 삼각살
- 설깃살
- 설깃머리살

▶ 부위별 생산량

- 39.70±2.17 kg (한우 거세우 냉도체 : 대분할 거래 정육률 292.91±15.00 일 때 해당함)

▶ 용도

- 구이
- 육회
- 국거리
- 스테이크
- 카레
- 장조림
- 불고기
- 전골

▶ 이름의 유래 및 특징

- 보섭살 : 쟁기 끝에 끼워 땅을 일구는 농기구인 '보습'과 닮아 붙여진 이름이다.
- 설깃살 : 배설기관이 있는 부위를 뜻하는 '설기'에서 유래되었다.
- 삼각살 : 발골해 놓은 모양이 삼각형 모양이라 삼각살이라 부른다.

▶ 영양소(일반성분분석)

설도		
영양성분	100 g 당 함량	단위
에너지	191.00	kcal
수분	68.00	g
단백질	20.82	g
지질	10.96	g
회분	0.97	g
필수 아미노산	8.95	g
총 불포화지방산	5.11	g



▶ 소분할

보섭살





도가니살





삼각살





1-7. 설도

▶ 소분할

설깃살





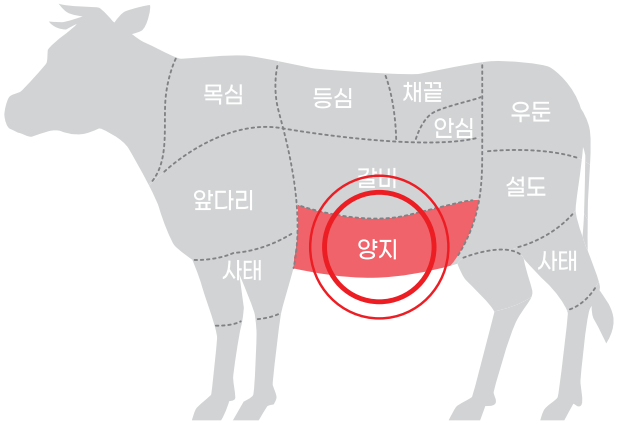
설깃머리살





1. 소의 대분할 / 소분할 부위와 용도

1-8. 양지



▶ 사용 명칭

- **소매명칭 :** 양지
- **이 명 :** 양지두, 하얀고기, 업진양지, 우삼겹, 뱃살, 속치마살, 긴치마살, 배받이살, 복부양지, 뒷양지, 치마살양지, 채밭이, 곶살, 곰발바닥, 오징어살
- **북 한 말 :** 양지머리살, 어묵살

▶ 가격대

상 중 하

▶ 대분할

- 최초 4분도체에서 앞다리를 대분할 한 뒤, 이후 근간지방을 따라 양지를 분리해낸다.

▶ 부위별 생산량

- 44.99±3.41 kg (한우 거세우 냉도체 : 대분할 거래 정육률 292.91±15.00 일 때 해당함)

▶ 용도

- 구이
- 찌개
- 카레
- 육수
- 스튜
- 찜
- 수육
- 국거리
- 샤부샤부
- 수프
- 전골
- 육개장
- 장조림
- 탕수육
- 육회

▶ 이름의 유래 및 특징

- 차돌박이 : 붉은 살코기 가운데에 하얀 지방질이 마치 차돌처럼 박혀있다 하여 차돌박이란 이름을 얻었다.
- 업진살 : 소가 쉴 때 바닥에 배를 붙이고 있는 모습이 마치 엎드린 것 같다고 해 바닥에 닿는 부위를 업진살이라고 붙였다.
- 업진안살 : 업진안창살의 준말로 모양과 특징이 안창살과 비슷하다고 해 붙여졌다.
- 치마살 : 생김새가 주름치마와 비슷해 붙여진 이름이다.
- 앞치마살 : 요리할 때 두르는 앞치마 모양과 닮아 붙여진 이름이다.

▶ 소분할

- 양지머리
- 차돌박이
- 업진살
- 업진안살
- 치마양지
- 치마살
- 앞치마살

▶ 영양소(일반성분분석)

양지		
영양성분	100 g 당 함량	단위
에너지	273.00	kcal
수분	61.40	g
단백질	17.77	g
지질	21.09	g
회분	0.80	g
필수 아미노산	8.40	g
총 불포화지방산	11.03	g



1-8. 양지

▶ 소분할

양지머리





차돌박이





업진살





업진안살





치마양지



치마살





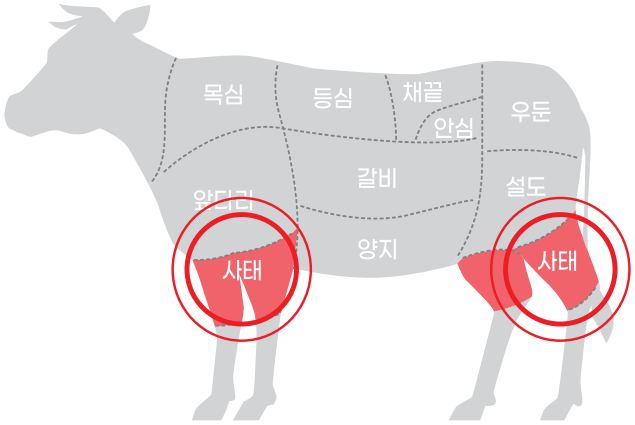
앞치마살





1. 소의 대분할 / 소분할 부위와 용도

1-9. 사태



▶ 사용 명칭

- **소매명칭 :** 사태
- **이　　명 :** 앞다리 아롱
- **북 한 말 :** 함박살, 아롱사태

▶ 가격대

상 **중** 하

▶ 대분할

- 앞다리와 뒷다리의 아랫뼈를 둘러싸고 있는 부위를 말하며 앞, 뒷다리와 함께 대분할한 뒤, 소분할을 진행한다.

▶ 소분할

- 앞사태
- 뒷사태
- 뭉치사태
- 아롱사태
- 상박살

▶ 부위별 생산량

- 17.21±1.09 kg (한우 거세우 냉도체 : 대분할 거래 정육률 292.91±15.00 일 때 해당함)

▶ 용도

- 구이
- 찜
- 장조림
- 국
- 불고기
- 생고기
- 찌개
- 육회
- 국거리

▶ 이름의 유래 및 특징

- 뭉치사태 : 소의 몸무게를 지탱하는 장딴지 부분의 뭉쳐있는 근육이라고 해 뭉치사태라는 이름이 붙여졌다.
- 아롱사태 : 근육의 모양새가 눈에 아롱거릴 정도로 먹음직스럽다고 해 아롱사태라 불린다.

▶ 영양소(일반성분분석)

사태		
영양성분	100 g 당 함량	단위
에너지	156.00	kcal
수분	71.60	g
단백질	21.29	g
지질	7.06	g
회분	0.93	g
필수 아미노산	8.85	g
총 불포화지방산	3.77	g



▶ 소분할

앞사태





뒷사태





뭉치사태





1–9. 사태

▶ 소분할

아롱사태





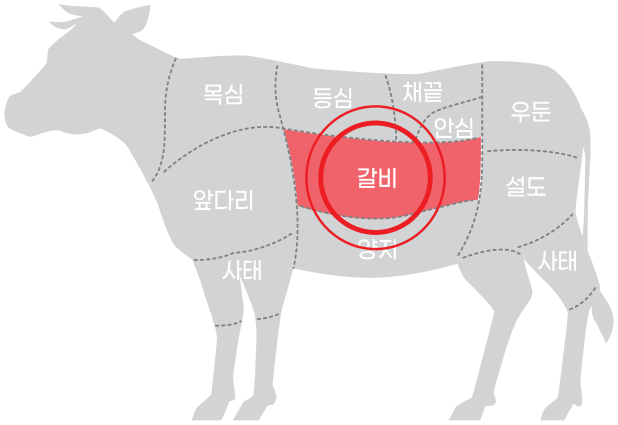
상박살





1. 소의 대분할 / 소분할 부위와 용도

1-10. 갈비



▶ 사용 명칭

- **소매명칭 :** 갈비
- **이 명 :** 진갈비살, 눈꽃갈비살, 눈꽃살, 늑간살, 제복살, 갈비마구리, 토시목, 가로막살, 안창고기, 작은안심
- **지역명칭 :** 간받이(대구), 주먹시(대구), 안거미(경남)
- **북 한 말 :** 갈비

▶ 가격대

상 중 하

▶ 대분할

- 소의 대분할 시 최초 4분도체는 갈비와 등심, 목심이 붙어있는 형태이며, 여기에서 등심과 목심을 떼어낸 나머지 부위를 갈비 대분할 부위로 이용한다.

▶ 부위별 생산량

- 58.48±5.75 kg (한우 거세우 냉도체 : 대분할 거래 정육률 292.91±15.00 일 때 해당함)

▶ 용도

- 구이
- 찜
- 육수
- 탕

▶ 이름의 유래 및 특징

- 꽃갈비 : 생김새나 맛이 갈비 중 최고라는 의미로 꽃갈비라 불린다.
- 참갈비 : 살코기는 작고 갈비뼈가 차지하는 비율이 높아 참(true) 갈비라 부른다.
- 토시살 : 생김새가 꼭 팔뚝에 끼는 토시처럼 생겨 토시살이라 붙여졌다.
- 안창살 : 신발 안창 부분처럼 생겨 안창살이라 불린다.
- 제비추리 : 제비가 날개를 펼쳤을 때의 길고 날씬한 모양과 닮아 제비추리라 부른다.

▶ 소분할

- 본갈비
- 꽃갈비
- 참갈비
- 제비추리
- 안창살
- 마구리
- 갈비살
- 토시살

▶ 영양소(일반성분분석)

갈비		
영양성분	100 g 당 함량	단위
에너지	388.00	kcal
수분	54.00	g
단백질	15.50	g
지질	34.29	g
회분	0.66	g
필수 아미노산	6.53	g
총 불포화지방산	17.05	g



1-10. 갈비

▶ 소분할

본갈비



꽃갈비



참갈비



제비추리



안창살





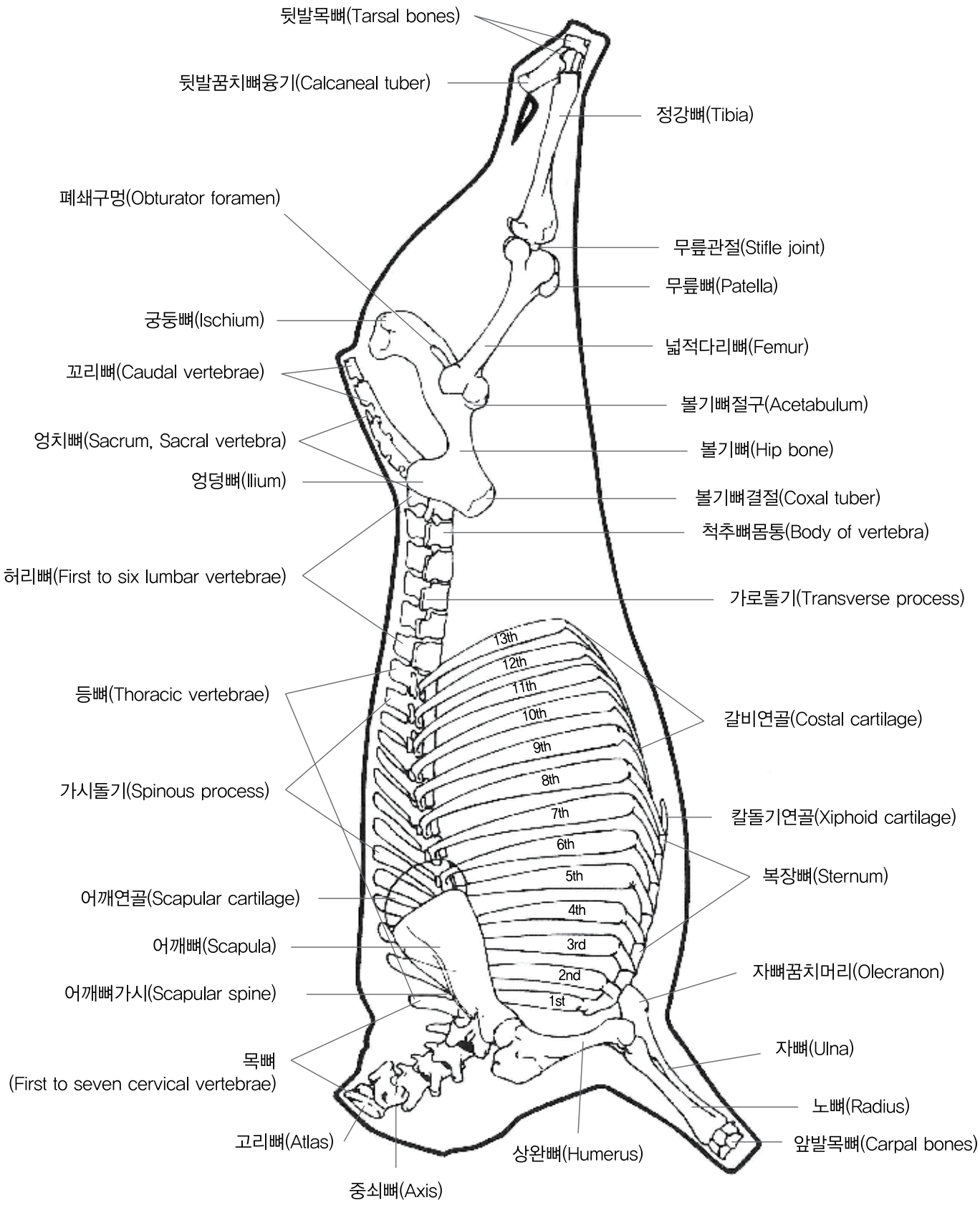
마구리



갈비살



2. 소 도체의 골격 구조


뒷발목뼈(Tarsal bones)
뒷발꿈치뼈융기(Calcaneal tuber)
정강뼈(Tibia)
폐쇄구멍(Obturator foramen)
무릎관절(Stifle joint)
무릎뼈(Patella)
궁둥뼈(Ischium)
넓적다리뼈(Femur)
꼬리뼈(Caudal vertebrae)
볼기뼈절구(Acetabulum)
엉치뼈(Sacrum, Sacral vertebra)
볼기뼈(Hip bone)
엉덩뼈(Ilium)
볼기뼈결절(Coxal tuber)
척추뼈몸통(Body of vertebra)
허리뼈(First to six lumbar vertebrae)
가로돌기(Transverse process)
13th
12th
11th
10th
9th
8th
7th
6th
5th
4th
3rd
2nd
1st
등뼈(Thoracic vertebrae)
갈비연골(Costal cartilage)
가시돌기(Spinous process)
칼돌기연골(Xiphoid cartilage)
복장뼈(Sternum)
어깨연골(Scapular cartilage)
어깨뼈(Scapula)
자뼈꿈치머리(Olecranon)
어깨뼈가시(Scapular spine)
자뼈(Ulna)
목뼈
(First to seven cervical vertebrae)
노뼈(Radius)
고리뼈(Atlas)
앞발목뼈(Carpal bones)
상완뼈(Humerus)
중쇠뼈(Axis)

3. 골격 명칭 및 도감 상의 표시 번호

골격명	도감 표시 번호
목뼈(Cervical vertebrae)	A1~7
첫째목뼈(고리뼈, Atlas)	A1
둘째목뼈(중쇠뼈, Axis)	A2
상완뼈(Humerus)	B
등뼈(Thoracic vertebrae)	C1~C13
가시돌기(Spinous process)	c1
가시돌기연골(Cartilage of spinous process)	c2
복장뼈(Sternum)	D
어깨뼈(Scapula)	E
어깨연골(Scapular cartilage)	E1
갈비뼈(Ribs)	F1~13
갈비연골(Costal cartilage)	G
허리뼈(Lumbar vertebrae)	H1~6
엉치뼈(Sacrum, Sacral vertebrae)	I1~6
엉덩뼈(Ilium)	J
궁둥뼈(Ischium), 볼기뼈(Hip bone, Coxal bone)	K
넓적다리뼈(Femur)	L
꼬리뼈(Caudal vertebrae)	M
무릎뼈(Patella)	N
정강뼈(Tibia)	O
종아리뼈(Fibula)	P
노뼈(Radius)	Q
자뼈(Ulna)	R
인대(Ligaments)	S

4. 근육 명칭 및 도감 상의 표시 번호

근육명	도감 표시 번호
뒤머리빗근(Obliquus capitis caudalis m.)	1
큰등쪽머리곧은근(Rectus capitis dorsalis major m.)	2
작은등쪽머리곧은근(Rectus capitis dorsalis minor m.)	3
반가시근(Semispinal m.)	4
목널판근(Splenius cervicis m.)	5
상완머리근(Brachiocephalicus m.)	6
머리가장긴근(Longissimus capitis m.) 및 고리가장긴근(Longissimus atlantis m.)	7
목긴근(Longus colli m.)	8
가로돌기사이근(Intertransverse mm.)	9
등세모근(Trapezius m.)	10
어깨혀뼈근(Omohyoid m.)	11
머리긴근(Longus capitis m.)	12
복장머리근(Sternocephalicus m.)	13
복장머리근 꼭지부분(Mastoid part)	13-1
복장머리근 아래턱부분(Mandibular part)	13-2
어깨가로근(Omotransversarius m.)	14
마름모근(Rhomboid m.)	15
목마름모근(Cervical rhomboid m.)	15-1
머리마름모근(Capital rhomboid m.)	15-2
등마름모근(Thoracic rhomboid m.)	15-3
등세모근(Trapezius m.)	16
뭇갈래근(Multifidus m.)	17
가시근(Spinal m.)	18
목가시근(Cervical spinal m.)	18-1
등가시근(Thoracic spinal m.)	18-2
어깨밑근(Subscapularis m.)	19
가시아래근(Infraspinatus m.)	20
가시위근(Supraspinatus m.)	21
목갈비근(Scalene m.)	22
어깨세모근(Deltoid m.)	23

근육명	도감 표시 번호
작은원근(Teres minor m.)	24
부리상완근(Coracobrachialis m.)	25
상완두갈래근(Biceps brachii m.)	26
깊은가슴근[오름가슴근](Deep pectoral m.)[Ascending pectoral m.]	27
얕은가슴근(Superficial pectoral m.)	28
내림가슴근(Descending pectoral m.)	28-1
가로가슴근(Transverse pectoral m.)	28-2
배쪽톱니근(Ventral serrate m.)	29
상완세갈래근(Triceps brachii m.)	30
긴갈래(Long head)	30-1
가쪽갈래(Lateral head)	30-2
안쪽갈래(Medial head)	30-3
큰원근(Teres major m.)	31
바깥갈비사이근(External intercostal mm.)	32
속갈비사이근(Internal intercostal mm.)	33
등세모근(Trapezius m.)	34
상완근(Brachialis m.)	35
어깨밑근(Subscapularis m.)	36
가슴곧은근(Straight thoracic m.)	37
가장긴근(Longissimus m.)	38
등가장긴근(Thoracic longissimus m.)	38-1
허리가장긴근(Lumbar longissimus m.)	38-2
엉덩갈비근(Iliocostal m.)	39
갈비올림근(Levator muscles of ribs)	40
가슴가로근(Transverse thoracic m.)	41
전완근막긴장근(Tensor fasciae antebrachii m.)	42
앞등쪽톱니근(Cranial dorsal serrate m.)	43
넓은등근(Latissimus dorsi m.)	44
몸통피부근(Cutaneous muscle of trunk)	45
배곧은근(Straight abdominal m.)	46

4. 근육 명칭 및 도감 상의 표시 번호

근육명	도감 표시 번호
가로막(Diaphragm)	47
배바깥빗근(External abdominal oblique m.)	48
배속빗근(Internal abdominal oblique m.)	49
배가로근(Transverse abdominal m.)	50
뒤등쪽톱니근(Caudal dorsal serrate m.)	51
큰허리근(Greater psoas m.)	52
작은허리근(smaller psoas m.)	53
허리네모근(Quadrate lumbar m.)	54
가시사이근(interspinal m.)	55
중간볼기근(Middle gluteal m.)	56
덧볼기근(Accessory gluteal m.)	57
엉덩허리근(Iliopsoas m.)	58
엉덩근(Iliac m.)	58-1
큰허리근(Greater Psoas m.)	58-2 (=52)
깊은볼기근(Deep gluteal m.)	59
넓적다리근막긴장근(Tensor fasciae latae m.)	60
볼기두갈래근(Gluteobiceps m.)	61
꼬리가로돌기사이근(Intertransverse muscles of tail)	62
넓적다리네갈래근(Quadriceps femoris m.)	63
넓적다리곧은근(Rectus femoris m.)	63-1
가쪽넓은근(Lateral vastus m.)	63-2
중간넓은근(Intermediate vastus m.)	63-3
안쪽넓은근(Medial vastus m.)	63-4
넓적다리빗근(Sartorius m.)	64
바깥폐쇄근(External obturator m.)	65
두덩근(Pectineus m.)	66
속폐쇄근(Internal obturator m.)	67
모음근(Adductor m.)	68
두덩정강근(Gracilis m.)	69
반막근(Semimembranosus m.)	70

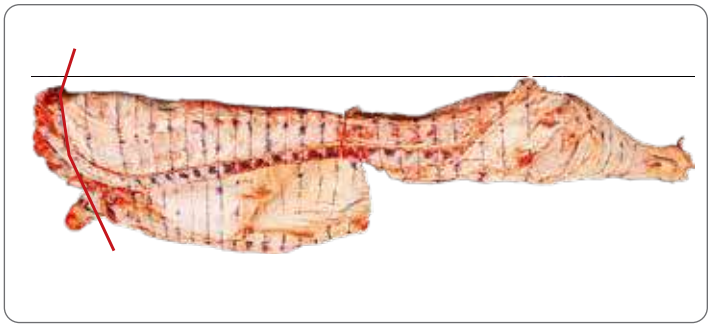
근육명	도감 표시 번호
반힘줄근(Semitendinosus m.)	71
장딴지세갈래근(Triceps surae m.)	72
장딴지근(Gastrocnemius m.) 가쪽갈래(Lateral head) 및 안쪽갈래(Medial head)	72-1
가자미근(Soleus m.)	72-2
얕은발가락굽힘근(Superficial digital flexor m.)	73
깊은발가락굽힘근(Deep digital flexor m.)	74
오금근(Popliteus m.)	75
긴발가락폄근(Long digital extensor m.)	76
긴종아리근(Long fibular m.)	77
셋째종아리근(Third fibular m.)	78
앞정강근(Cranial tibial m.)	79
노쪽앞발목폄근(Extensor carpi radialis m.)	80
노쪽앞발목굽힘근(Flexor carpi radialis m.)	81
얕은발가락굽힘근(Superficial digital flexor m.)	82
온발가락폄근(Common digital extensor m.)	83
깊은발가락굽힘근(Deep digital flexor m.)	84
상완갈래(Humeral head)	84-1
노갈래(Radial head)	84-2
자갈래(Ulnar head)	84-3
긴엄지벌림근[빗앞발목폄근](Abductor pollicis longus m.)[Oblique extensor muscle of carpus]	85
자쪽앞발목폄근[가쪽자근](Ulnar extensor muscle of carpus)[Lateral ulnar m.]	86
자쪽앞발목굽힘근(Flexor carpi ulnaris m.)	87
상완갈래(Humeral head)	87-1
자갈래(Ulnar head)	87-2
원엎침근(Pronator teres m.)	88
셋째발가락폄근(Extensor muscle of third digit)	89
넷째발가락폄근(Extensor muscle of fourth digit)	90
상완근(Brachialis m.)	91
상완두갈래근(Biceps brachii m.)	92
앞다리굽이근(Anconeus m.)	93

5. 절단 부위별 근육 형태 및 조성

(1) 목뼈 절단면

첫째–둘째 목뼈 사이

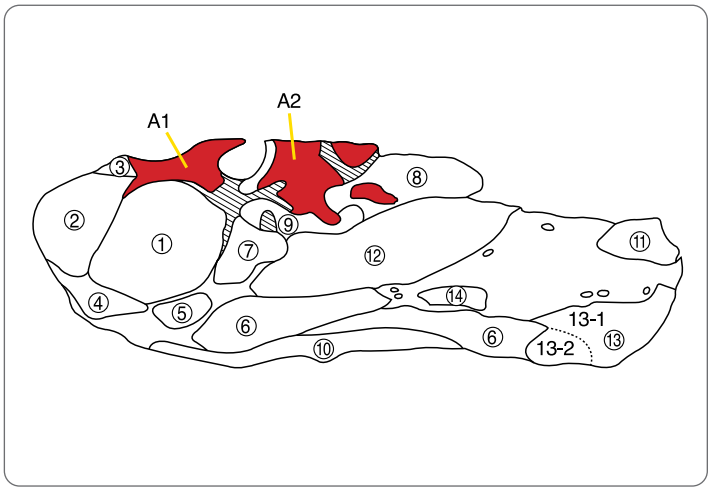
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	1,700	73.9
지방	100	4.4
뼈	500	21.7
계	2,300	100

▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

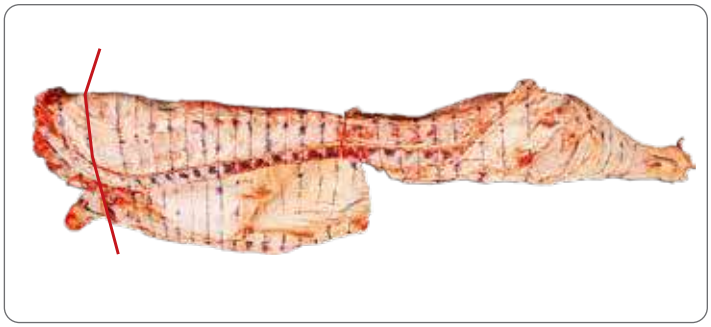
1	뒤머리빗근	11	어깨혀뼈근
2	큰등쪽머리곧은근	12	머리긴근
3	작은등쪽머리곧은근	13	복장머리근
4	반가시근	13–1	복장머리근 꼭지부분
5	목널판근	13–2	복장머리근 아래턱부분
6	상완머리근	14	어깨가로근
7	머리가장긴근 및 고리가장긴근	A1	고리뼈
8	목긴근	A2	중쇠뼈
9	가로돌기사이근		
10	등세모근		

▶ 절단 부위 사진(No.1)



셋째–넷째 목뼈 사이

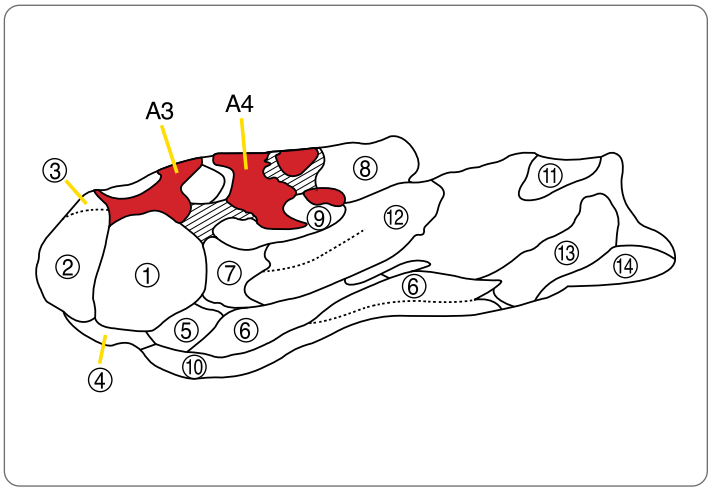
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	4,700	73.4
지방	700	11
뼈	1,000	15.6
계	6,400	100

▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

1	뒤머리빗근	11	어깨혀뼈근
2	큰등쪽머리곧은근	12	머리긴근
3	작은등쪽머리곧은근	13	복장머리근
4	반가시근	14	어깨가로근
5	목널판근	A3	셋째 목뼈
6	상완머리근	A4	넷째 목뼈
7	머리가장긴근 및 고리가장긴근		
8	목긴근		
9	가로돌기사이근		
10	등세모근		

▶ 절단 부위 사진(No.2)

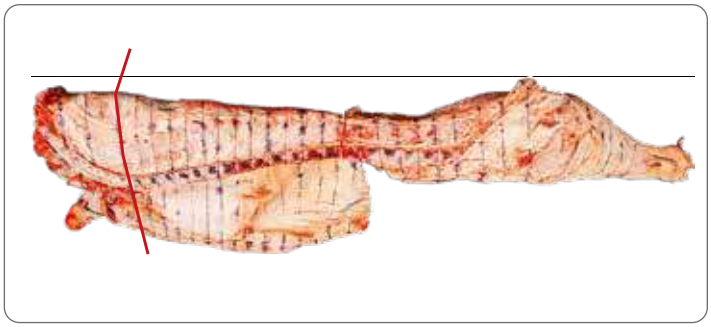


5. 절단 부위별 근육 형태 및 조성

(1) 목뼈 절단면

다섯째–여섯째 목뼈 사이

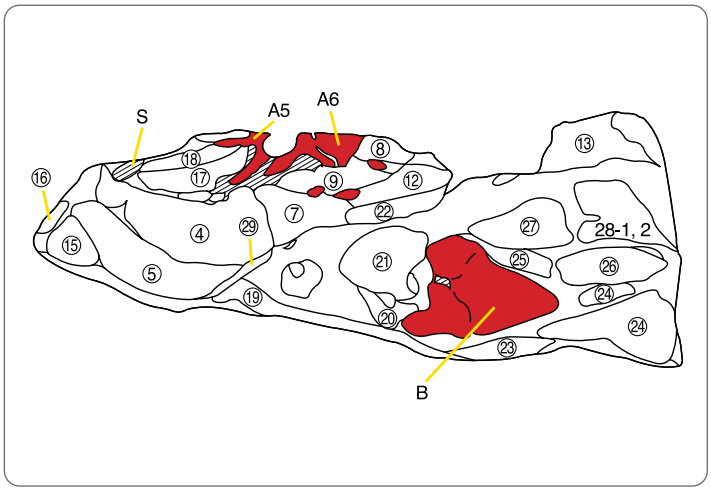
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	8,000	69.6
지방	800	7
뼈	2,700	23.4
계	11,500	100

▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

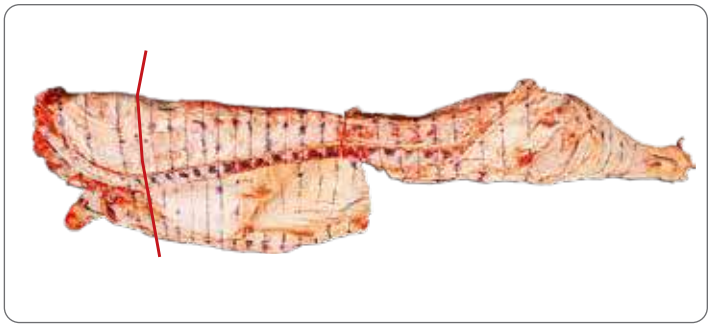
4	반가시근	22	목갈비근
5	목널판근	23	어깨세모근
7	머리가장긴근 및 고리가장긴근	24	작은원근
8	목긴근	25	부리상완근
9	가로돌기사이근	26	상완두갈래근
12	머리긴근	27	깊은가슴근 [오름가슴근]
13	복장머리근	28	얕은가슴근
15	마름모근	28–1	내림가슴근
16	등세모근	28–2	가로가슴근
17	뭇갈래근	29	배쪽톱니근
18	가시근	A5	다섯째 목뼈
19	어깨밑근	A6	여섯째 목뼈
20	가시아래근	B	상완뼈
21	가시위근	S	인대

▶ 절단 부위 사진(No.3)



일곱째 목뼈–첫째 등뼈 사이

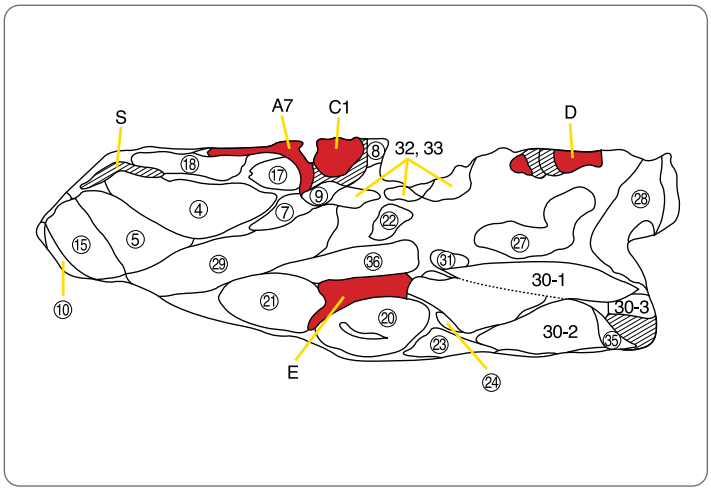
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	5,300	80.3
지방	500	7.6
뼈	800	12.1
계	6,600	100

▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

4	반가시근	28	얕은가슴근
5	목널판근	29	배쪽톱니근
7	머리가장긴근 및 고리가장긴근	30–1	상완세갈래근 긴갈래
8	목긴근	30–2	상완세갈래근 가쪽갈래
9	가로돌기사이근	30–3	상완세갈래근 안쪽갈래
10	등세모근	31	큰원근
15	마름모근	32	바깥갈비사이근
17	뭇갈래근	33	속갈비사이근
18	가시근	35	상완근
20	가시아래근	36	어깨밑근
21	가시위근	A7	일곱째 목뼈
22	목갈비근	C1	첫째 등뼈
23	어깨세모근	D	복장뼈
24	작은원근	E	어깨뼈
27	깊은가슴근 [오름가슴근]	S	인대

▶ 절단 부위 사진(No.4)

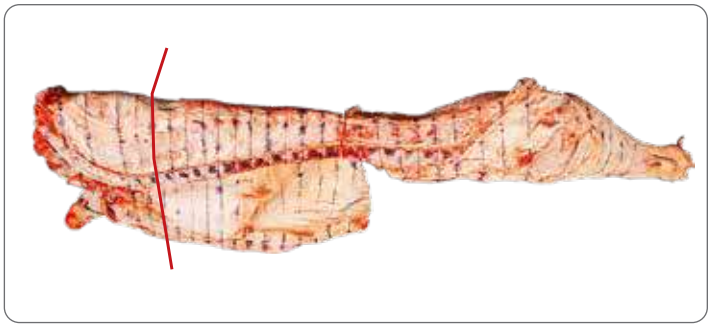


5. 절단 부위별 근육 형태 및 조성

(2) 등뼈 절단면

첫째 등뼈–둘째 등뼈 사이

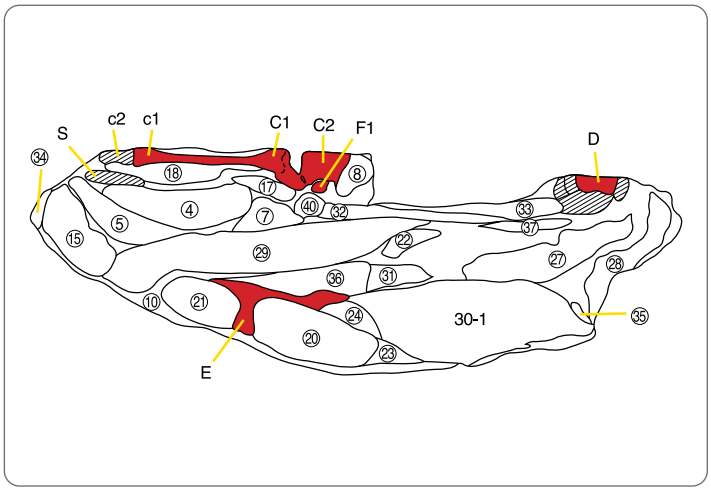
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	4,700	82.6
지방	100	1.6
뼈	900	15.8
계	5,700	100

▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

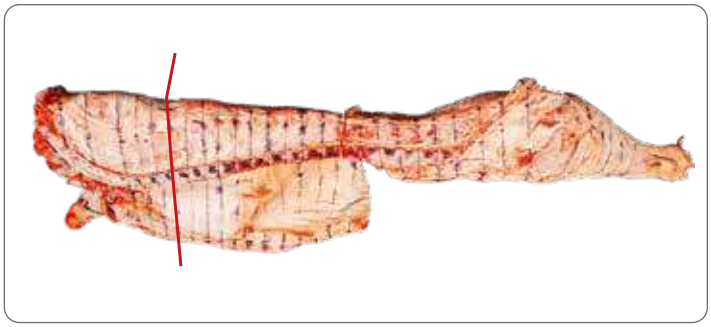
4	반가시근	31	큰원근
5	목널판근	32	바깥갈비사이근
7	머리가장긴근 및 고리가장긴근	33	속갈비사이근
8	목긴근	34	등세모근
10	등세모근	35	상완근
15	마름모근	36	어깨밑근
17	뭇갈래근	37	가슴곧은근
18	가시근	40	갈비올림근
20	가시아래근	C1	첫째 등뼈
21	가시위근	C2	둘째 등뼈
22	목갈비근	c1	가시돌기
23	어깨세모근	c2	가시돌기연골
24	작은원근	D	복장뼈
27	깊은가슴근 [오름가슴근]	E	어깨뼈
28	얕은가슴근	F1	첫째 갈비뼈
29	배쪽톱니근	S	인대
30–1	상완세갈래근 긴갈래		

▶ 절단 부위 사진(No.5)



둘째 등뼈–셋째 등뼈 사이

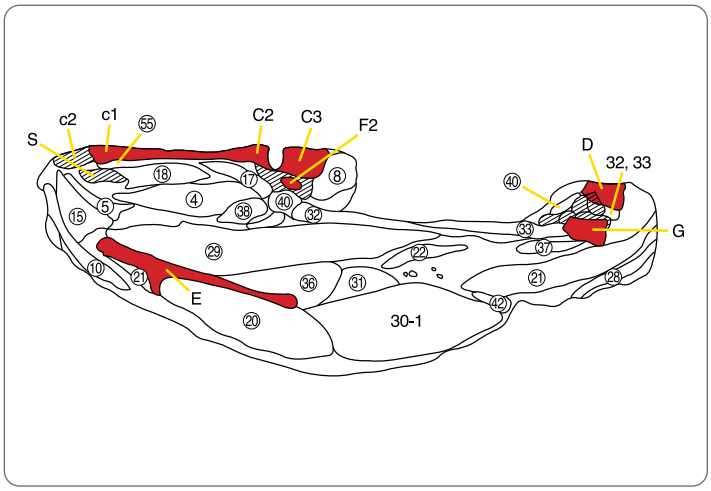
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	3,400	77.3
지방	100	2.3
뼈	900	20.4
계	4,400	100

▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

4	반가시근	36	어깨밑근
5	목널판근	37	가슴곧은근
8	목긴근	38	가장긴근
10	등세모근	40	갈비올림근
15	마름모근	42	전완근막긴장근
17	뭇갈래근	55	가시사이근
18	가시근	C2	둘째 등뼈
20	가시아래근	C3	셋째 등뼈
21	가시위근	c1	가시돌기
22	목갈비근	c2	가시돌기 연골
28	얕은가슴근	D	복장뼈
29	배쪽톱니근	E	어깨뼈
30–1	상완세갈래근 긴갈래	F2	둘째 갈비뼈
31	큰원근	G	갈비연골
32	바깥갈비사이근	S	인대
33	속갈비사이근		

▶ 절단 부위 사진(No.6)

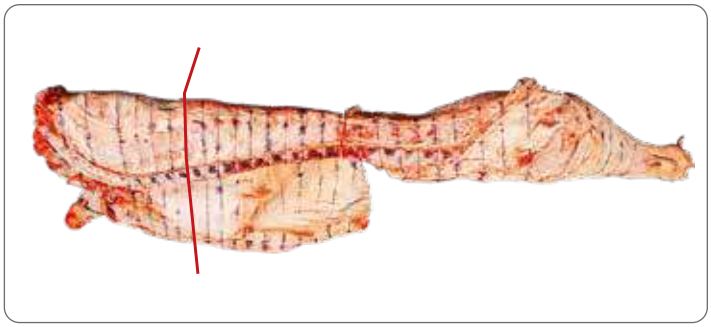


5. 절단 부위별 근육 형태 및 조성

(2) 등뼈 절단면

셋째 등뼈–넷째 등뼈 사이

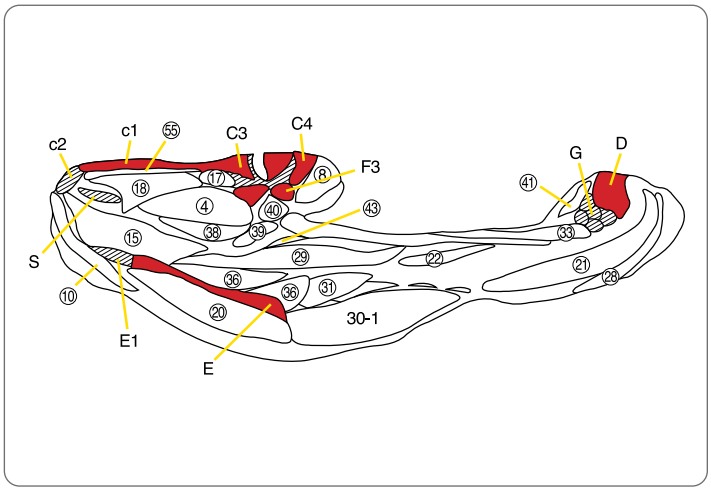
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	3,300	76.7
지방	200	4.7
뼈	800	18.6
계	4,300	100

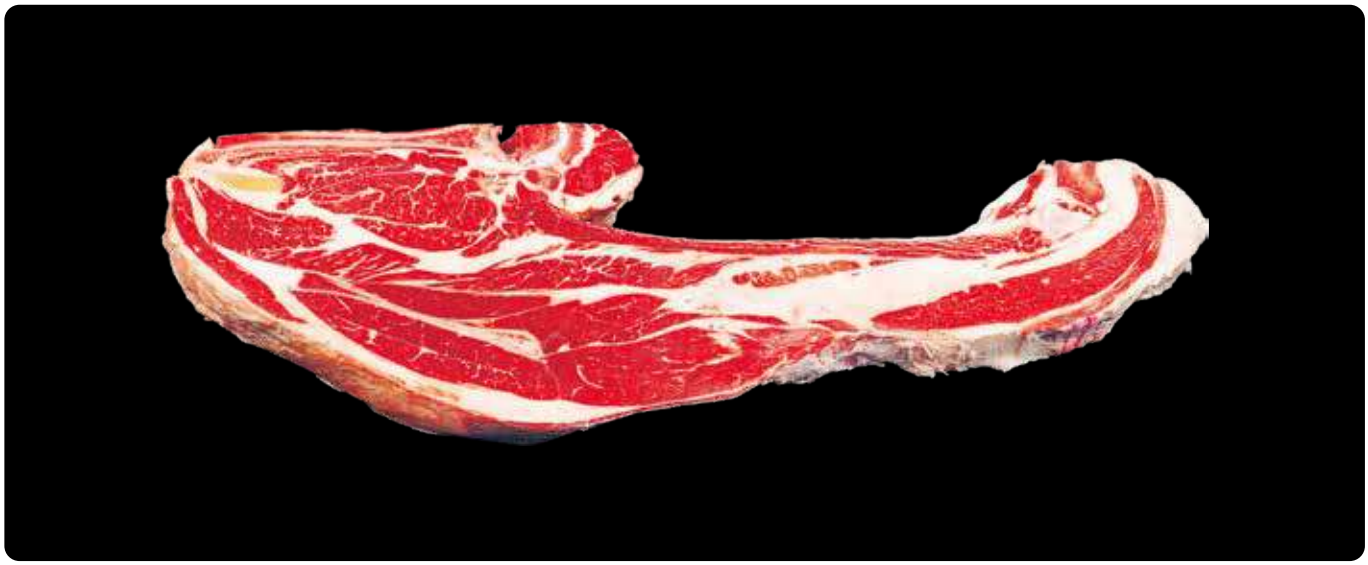
▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

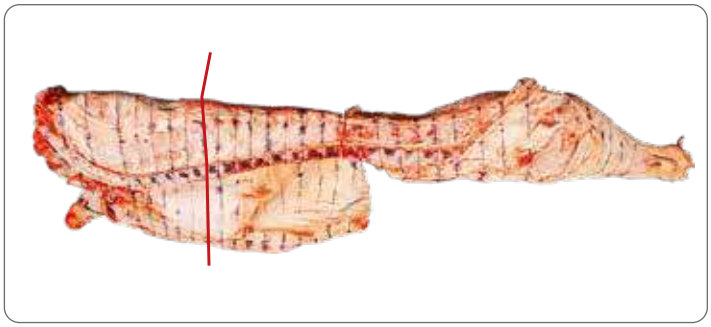
4	반가시근	39	엉덩갈비근
8	목긴근	40	갈비올림근
10	등세모근	41	가슴가로근
15	마름모근	43	앞등쪽톱니근
17	뭇갈래근	55	가시사이근
18	가시근	C3	셋째 등뼈
20	가시아래근	C4	넷째 등뼈
21	가시위근	c1	가시돌기
22	목갈비근	c2	가시돌기 연골
28	얕은가슴근	D	복장뼈
29	배쪽톱니근	E	어깨뼈
30–1	상완세갈래근 긴갈래	E1	어깨연골
31	큰원근	F3	셋째 갈비뼈
33	속갈비사이근	G	갈비연골
36	어깨밑근	S	인대
38	가장긴근		

▶ 절단 부위 사진(No.7)



넷째 등뼈–다섯째 등뼈 사이

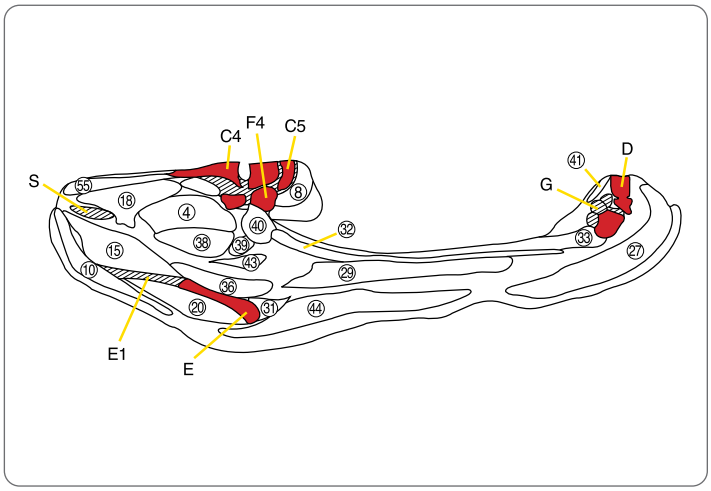
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	3,700	80.5
지방	200	4.3
뼈	700	15.2
계	4,600	100

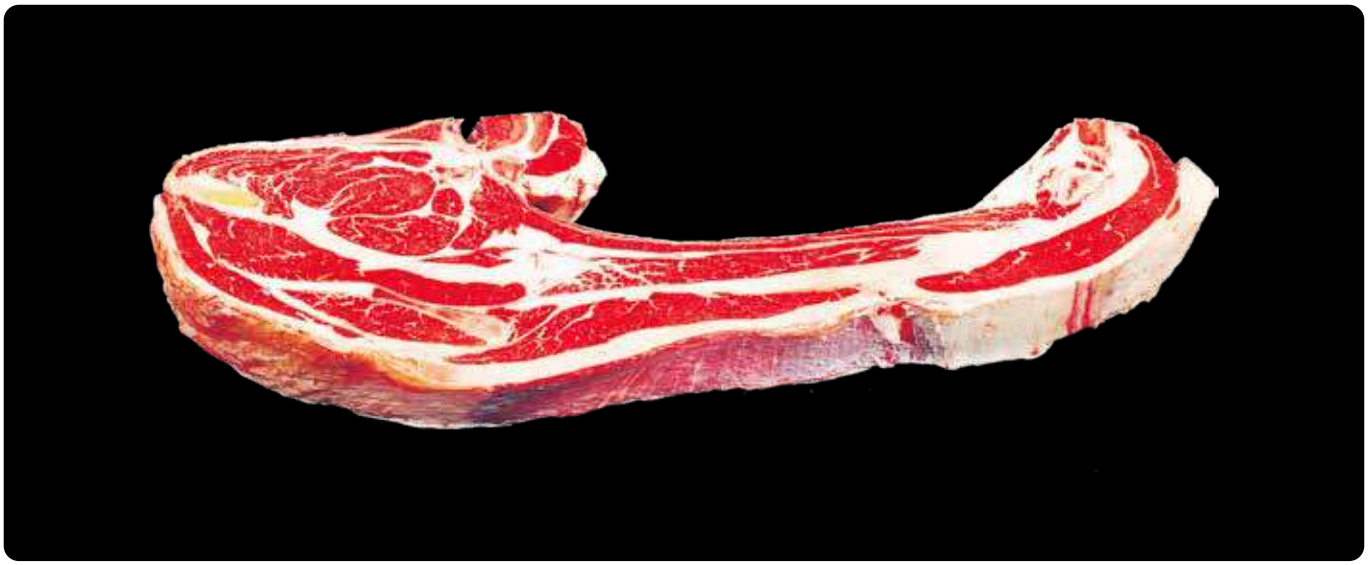
▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

4	반가시근	40	갈비올림근
8	목긴근	41	가슴가로근
10	등세모근	43	앞등쪽톱니근
15	마름모근	44	넓은등근
18	가시근	55	가시사이근
20	가시아래근	C4	넷째 등뼈
27	깊은가슴근 [오름가슴근]	C5	다섯째 등뼈
29	배쪽톱니근	D	복장뼈
31	큰원근	E	어깨뼈
32	바깥갈비사이근	E1	어깨연골
33	속갈비사이근	F4	넷째 갈비뼈
36	어깨밑근	G	갈비연골
38	가장긴근	S	인대
39	엉덩갈비근		

▶ 절단 부위 사진(No.8)

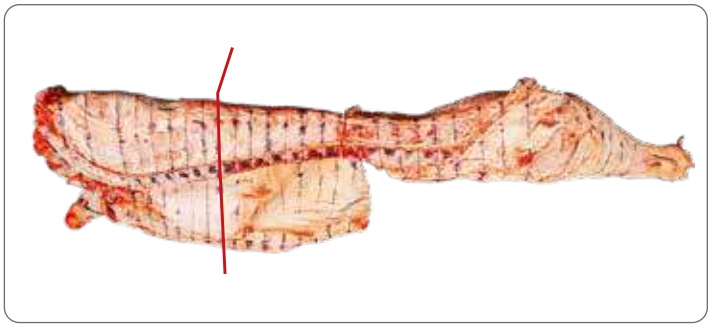


5. 절단 부위별 근육 형태 및 조성

(2) 등뼈 절단면

다섯째 등뼈–여섯째 등뼈 사이

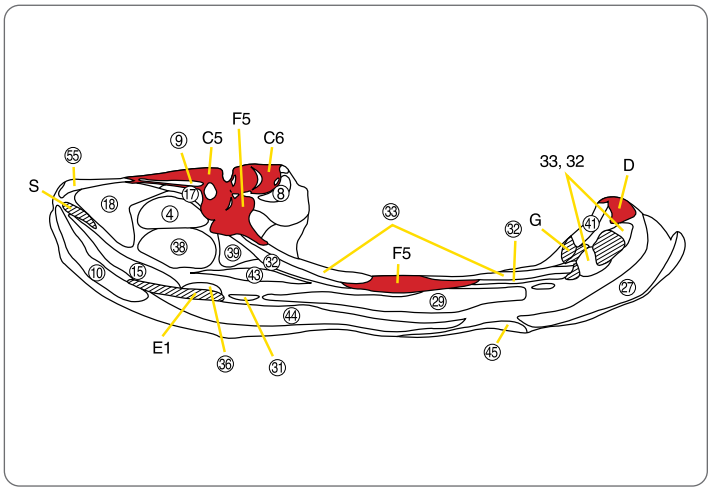
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	2,200	68.8
지방	300	9.3
뼈	700	21.9
계	3,200	100

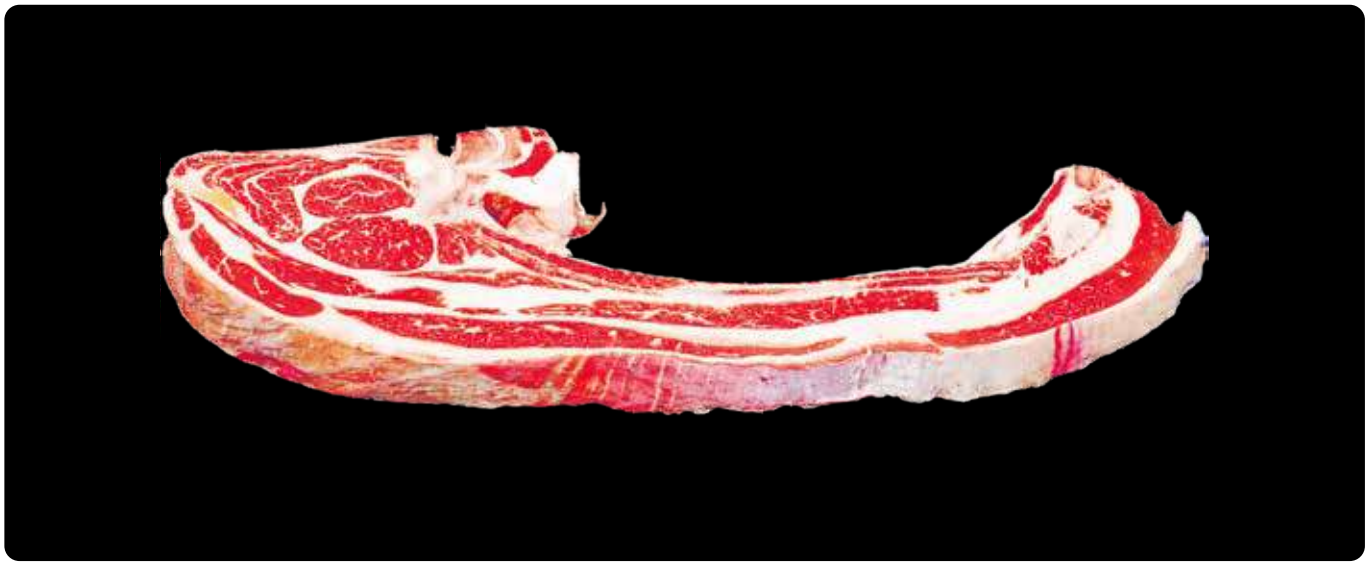
▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

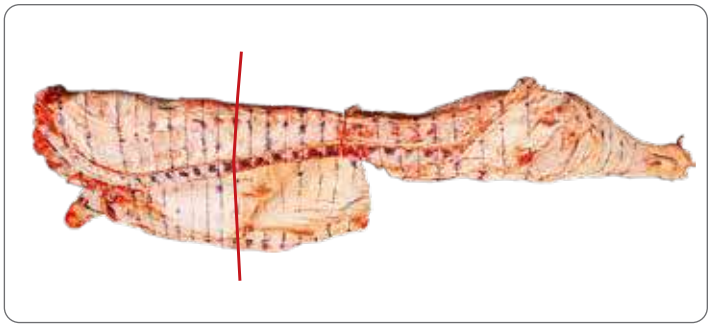
4	반가시근	39	엉덩갈비근
8	목긴근	41	가슴가로근
9	가로돌기사이근	43	앞등쪽톱니근
10	등세모근	44	넓은등근
15	마름모근	45	몸통피부근
17	뭇갈래근	55	가시사이근
18	가시근	C5	다섯째 등뼈
27	깊은가슴근 [오름가슴근]	C6	여섯째 등뼈
29	배쪽톱니근	D	복장뼈
31	큰원근	E1	어깨연골
32	바깥갈비사이근	F5	다섯째 갈비뼈
33	속갈비사이근	G	갈비연골
36	어깨밑근	S	인대
38	가장긴근		

▶ 절단 부위 사진(No.9)



여섯째 등뼈–일곱째 등뼈 사이

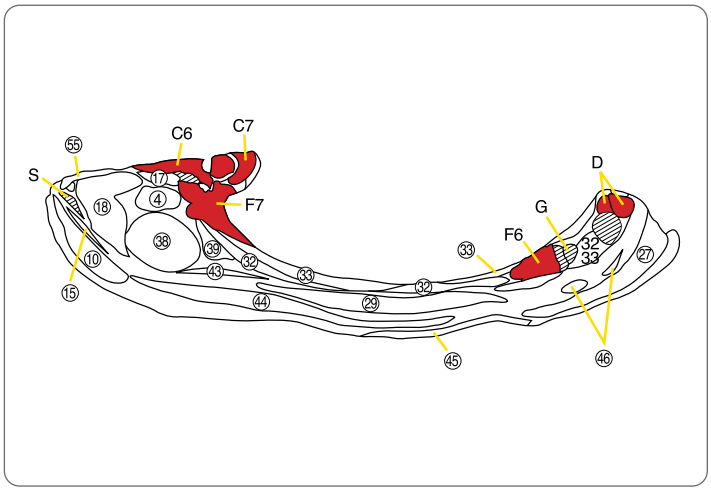
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	1,800	64.3
지방	200	7.1
뼈	800	28.6
계	2,800	100

▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

4	반가시근	44	넓은등근
10	등세모근	45	몸통피부근
15	마름모근	46	배곧은근
17	뭇갈래근	55	가시사이근
18	가시근	C6	여섯째 등뼈
27	깊은가슴근 [오름가슴근]	C7	일곱째 등뼈
29	배쪽톱니근	D	복장뼈
32	바깥갈비사이근	F6	여섯째 갈비뼈
33	속갈비사이근	F7	일곱째 갈비뼈
38	가장긴근	G	갈비연골
39	엉덩갈비근	S	인대
43	앞등쪽톱니근		

▶ 절단 부위 사진(No.10)

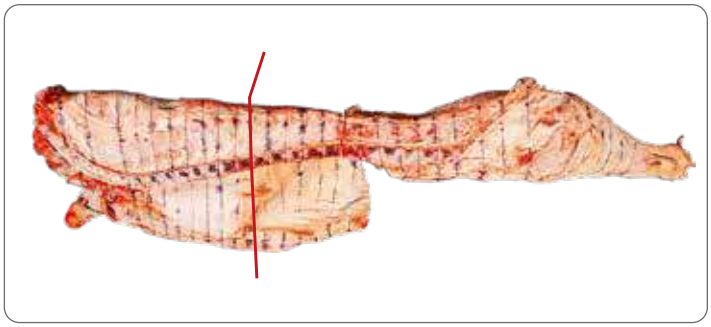


5. 절단 부위별 근육 형태 및 조성

(2) 등뼈 절단면

일곱째 등뼈–여덟째 등뼈 사이

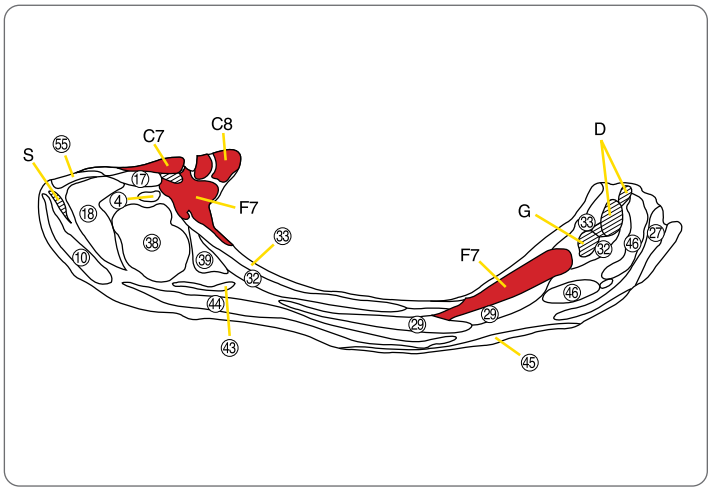
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	1,900	70.4
지방	200	7.4
뼈	600	22.2
계	2,700	100

▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

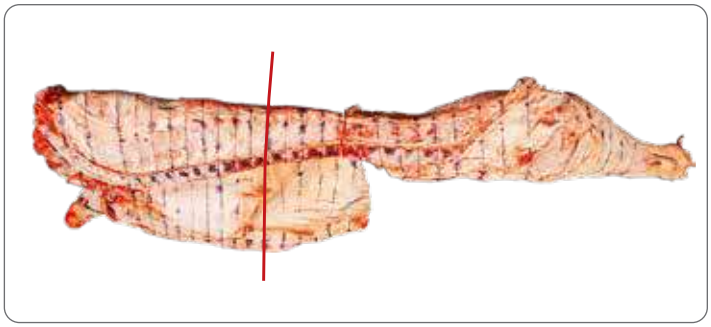
4	반가시근	43	앞등쪽톱니근
10	등세모근	44	넓은등근
17	뭇갈래근	45	몸통피부근
18	가시근	46	배곧은근
27	깊은가슴근 [오름가슴근]	55	가시사이근
29	배쪽톱니근	C7	일곱째 등뼈
32	바깥갈비사이근	C8	여덟째 등뼈
33	속갈비사이근	D	복장뼈
38	가장긴근	F7	일곱째 갈비뼈
39	엉덩갈비근	G	갈비연골
		S	인대

▶ 절단 부위 사진(No.11)



여덟째 등뼈–아홉째 등뼈 사이

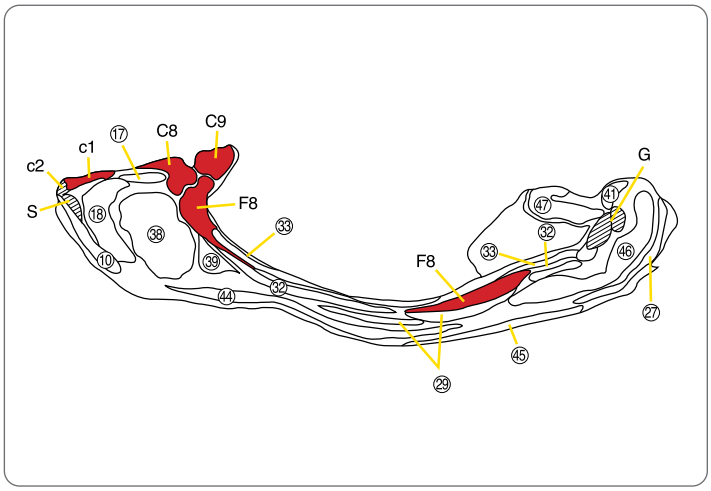
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	1,900	70.4
지방	100	3.7
뼈	700	25.9
계	2,700	100

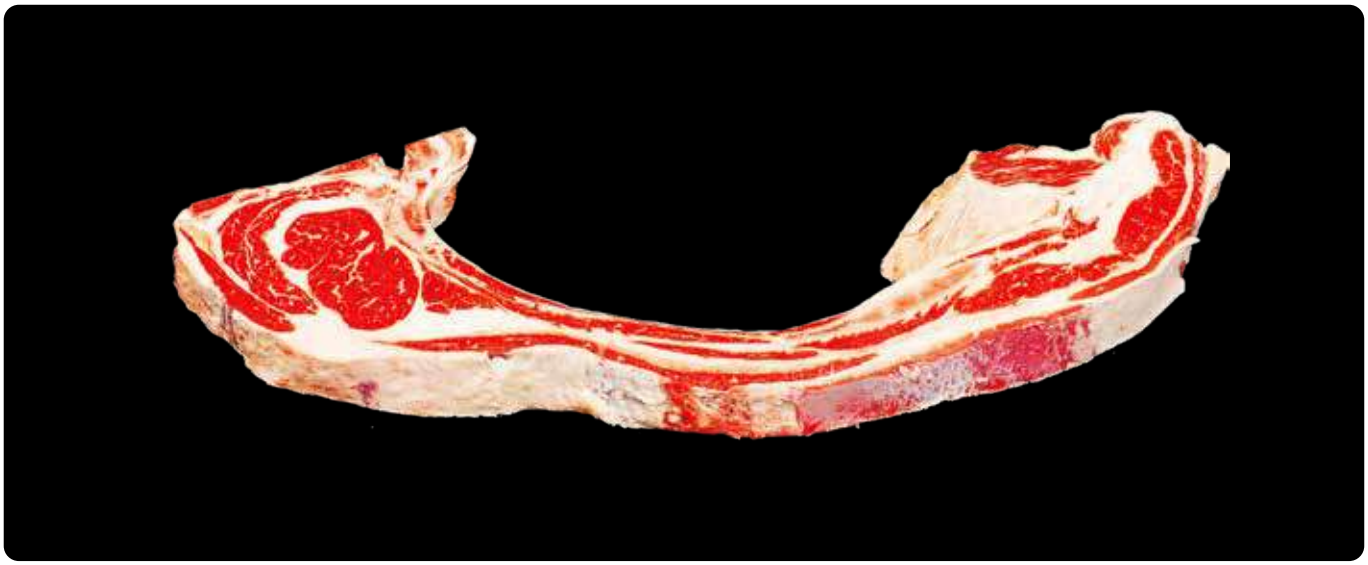
▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

10	등세모근	44	넓은등근
17	뭇갈래근	45	몸통피부근
18	가시근	46	배곧은근
27	깊은가슴근 [오름가슴근]	47	가로막
29	배쪽톱니근	C8	여덟째 등뼈
32	바깥갈비사이근	C9	아홉째 등뼈
33	속갈비사이근	c1	가시돌기
38	가장긴근	c2	가시돌기 연골
39	엉덩갈비근	F8	여덟째 갈비뼈
41	가슴가로근	G	갈비연골
		S	인대

▶ 절단 부위 사진(No.12)

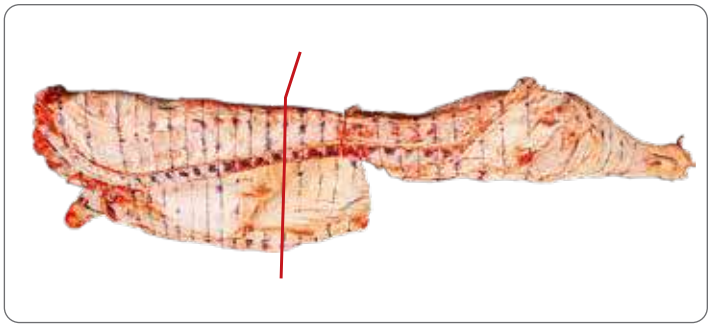


5. 절단 부위별 근육 형태 및 조성

(2) 등뼈 절단면

아홉째 등뼈–열째 등뼈 사이

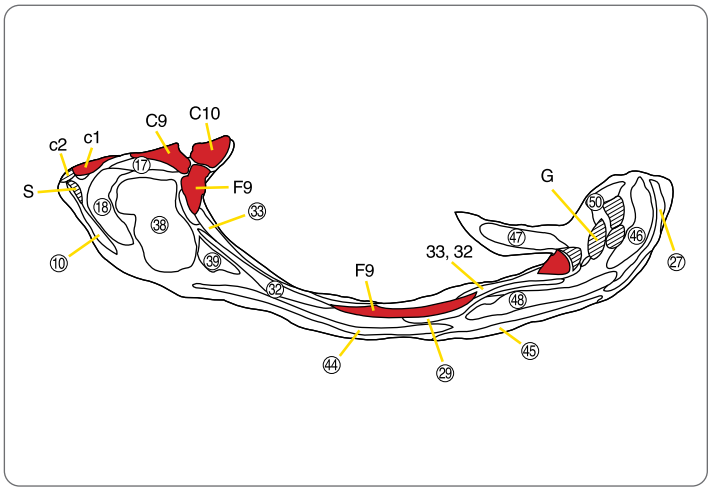
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	1,900	67.9
지방	200	7.1
뼈	700	25
계	2,800	100

▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

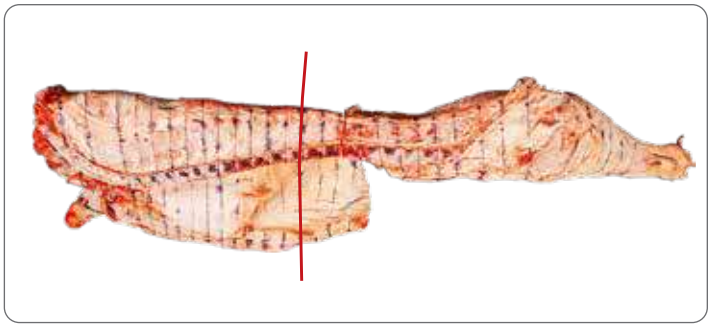
10	등세모근	46	배곧은근
17	뭇갈래근	47	가로막
18	가시근	48	배바깥빗근
27	깊은가슴근 [오름가슴근]	50	배가로근
29	배쪽톱니근	C9	아홉째 등뼈
32	바깥갈비사이근	C10	열째 등뼈
33	속갈비사이근	c1	가시돌기
38	가장긴근	c2	가시돌기 연골
39	엉덩갈비근	F9	아홉째 갈비뼈
44	넓은등근	G	갈비연골
45	몸통피부근	S	인대

▶ 절단 부위 사진(No.13)



열째 등뼈–열한째 등뼈 사이

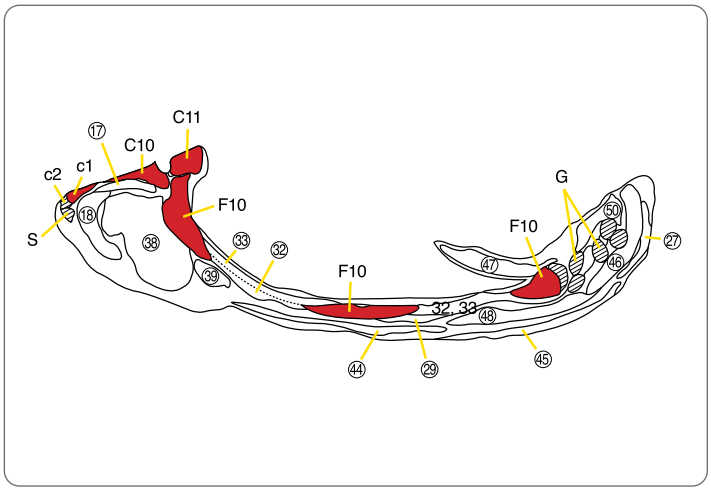
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	1,500	62.5
지방	300	12.5
뼈	600	25
계	2,400	100

▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

17	뭇갈래근	47	가로막
18	가시근	48	배바깥빗근
27	깊은가슴근 [오름가슴근]	50	배가로근
29	배쪽톱니근	C10	열째 등뼈
32	바깥갈비사이근	C11	열한째 등뼈
33	속갈비사이근	c1	가시돌기
38	가장긴근	c2	가시돌기 연골
39	엉덩갈비근	F10	열째 갈비뼈
44	넓은등근	G	갈비연골
45	몸통피부근	S	인대
46	배곧은근		

▶ 절단 부위 사진(No.14)

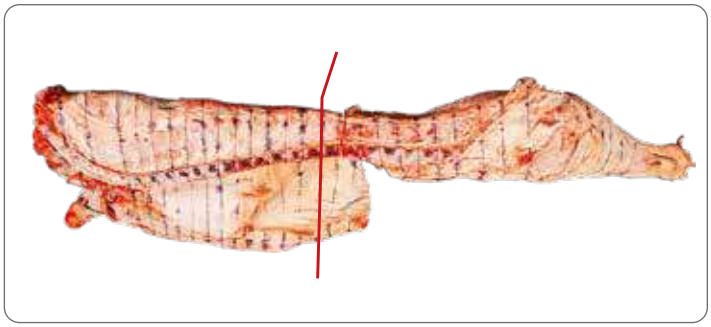


5. 절단 부위별 근육 형태 및 조성

(2) 등뼈 절단면

열한째 등뼈–열두째 등뼈 사이

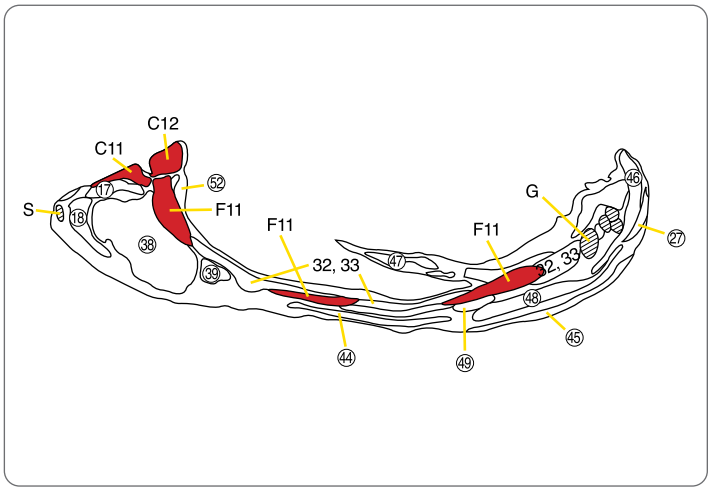
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	1,600	69.6
지방	200	8.7
뼈	500	21.7
계	2,300	100

▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

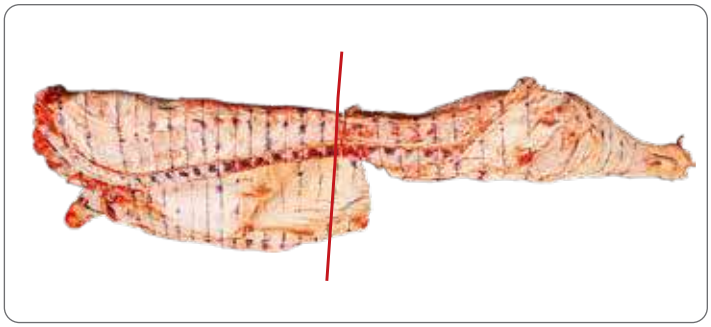
17	뭇갈래근	46	배곧은근
18	가시근	47	가로막
27	깊은가슴근 [오름가슴근]	48	배바깥빗근
29	배쪽톱니근	52	큰허리근
32	바깥갈비사이근	C11	열한째 등뼈
33	속갈비사이근	C12	열두째 등뼈
38	가장긴근	F11	열한째 갈비뼈
39	엉덩갈비근	G	갈비연골
44	넓은등근	S	인대
45	몸통피부근		

▶ 절단 부위 사진(No.15)



열두째 등뼈–열셋째 등뼈 사이

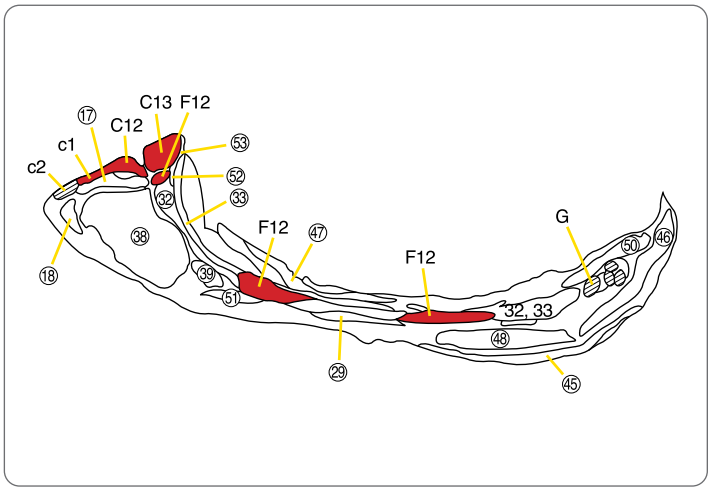
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	1,700	73.9
지방	100	4.3
뼈	500	21.8
계	2,300	100

▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

17	뭇갈래근	50	배가로근
18	가시근	51	뒤등쪽톱니근
29	배쪽톱니근	52	큰허리근
32	바깥갈비사이근	53	작은허리근
33	속갈비사이근	C12	열두째 등뼈
38	가장긴근	C13	열셋째 등뼈
39	엉덩갈비근	c1	가시돌기
45	몸통피부근	c2	가시돌기 연골
46	배곧은근	F12	열두째 갈비뼈
47	가로막	G	갈비연골
48	배바깥빗근		

▶ 절단 부위 사진(No.16)

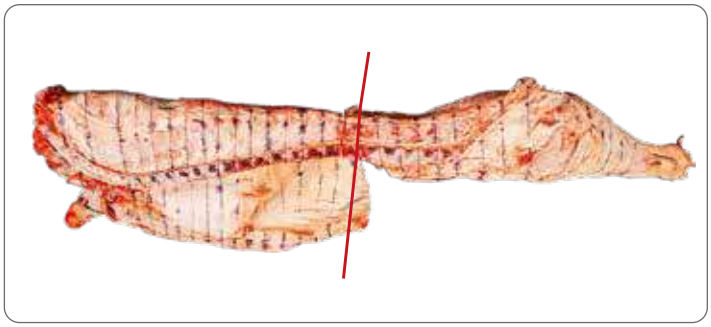


5. 절단 부위별 근육 형태 및 조성

(2) 등뼈 절단면

열셋째 등뼈–첫째 허리뼈 사이

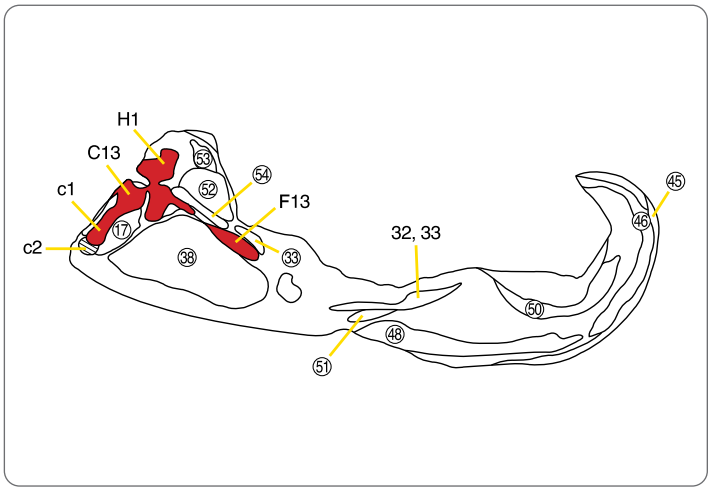
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	1,600	76.2
지방	200	9.5
뼈	300	14.3
계	2,100	100

▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

17	뭇갈래근	51	뒤등쪽톱니근
32	바깥갈비사이근	52	큰허리근
33	속갈비사이근	53	작은허리근
38	가장긴근	54	허리네모근
39	엉덩갈비근	C13	열셋째 등뼈
45	몸통피부근	c1	가시돌기
46	배곧은근	c2	가시돌기 연골
48	배바깥빗근	F13	열셋째 갈비뼈
50	배가로근	H1	첫째 허리뼈

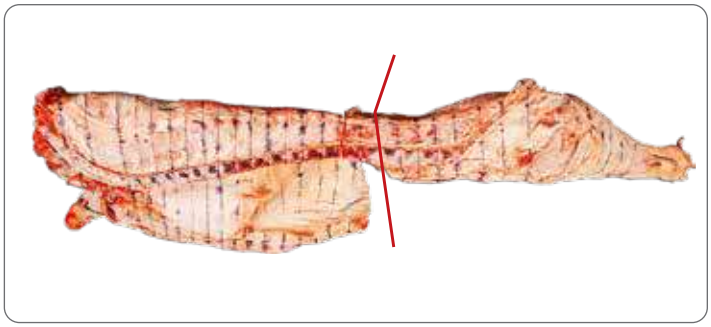
▶ 절단 부위 사진(No.17)



(3) 허리뼈 절단면

첫째 허리뼈–둘째 허리뼈 사이

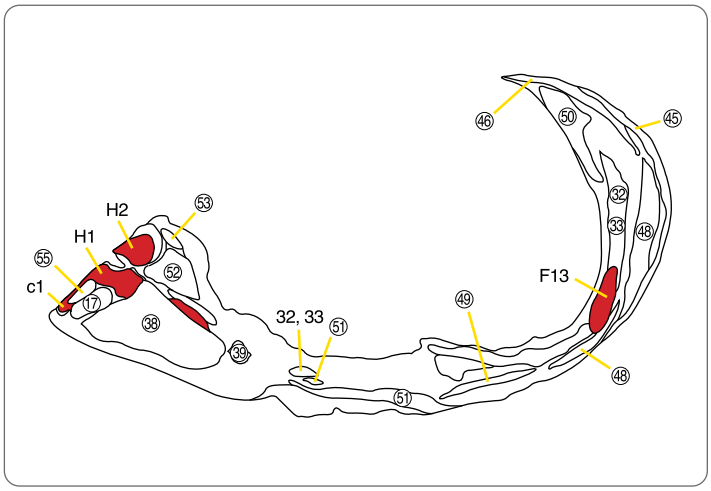
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	2,400	75
지방	300	9.4
뼈	500	15.6
계	3,200	100

▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

17	뭇갈래근	50	배가로근
32	바깥갈비사이근	51	뒤쪽등톱니근
33	속갈비사이근	52	큰허리근
38	가장긴근	53	작은허리근
39	엉덩갈비근	55	가시사이근
45	몸통피부근	c1	가시돌기
46	배곧은근	F13	열셋째 갈비뼈
48	배바깥빗근	H1	첫째 허리뼈
49	배속빗근	H2	둘째 허리뼈

▶ 절단 부위 사진(No.18)

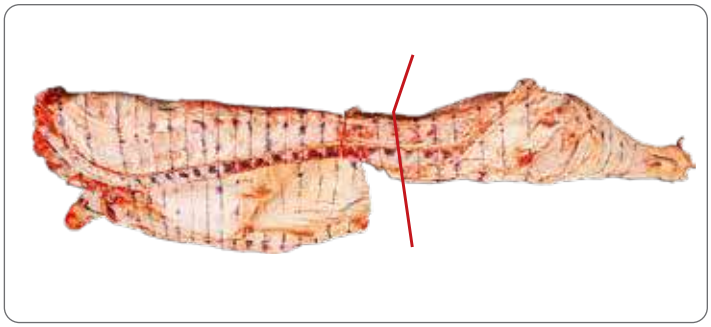


5. 절단 부위별 근육 형태 및 조성

(3) 허리뼈 절단면

둘째 허리뼈–셋째 허리뼈 사이

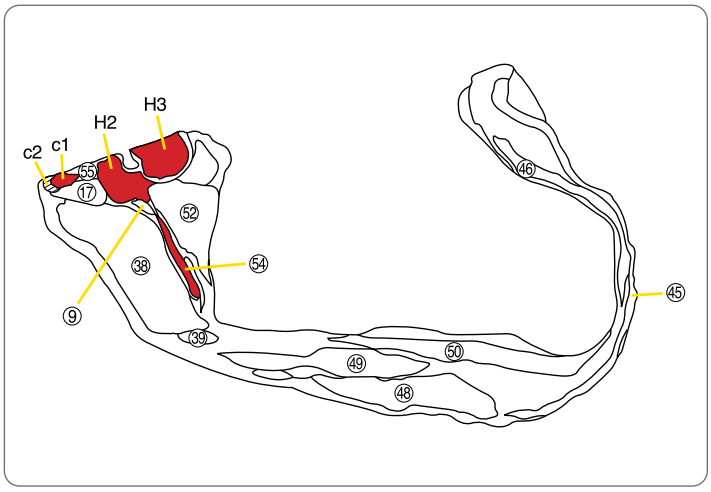
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	1,900	79.2
지방	200	8.3
뼈	300	12.5
계	2,400	100

▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

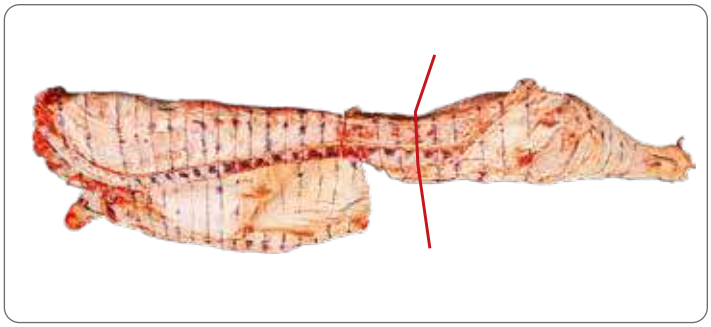
9	가로돌기사이근	52	큰허리근
17	뭇갈래근	53	작은허리근
38	가장긴근	54	허리네모근
39	엉덩갈비근	55	가시사이근
45	몸통피부근	c1	가시돌기
46	배곧은근	c2	가시돌기 연골
48	배바깥빗근	H2	둘째 허리뼈
49	배속빗근	H3	셋째 허리뼈
50	배가로근		

▶ 절단 부위 사진(No.19)



셋째 허리뼈–넷째 허리뼈 사이

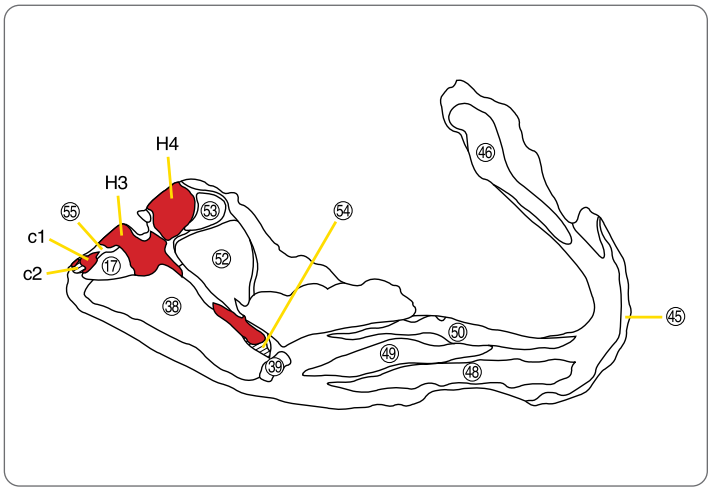
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	1,900	70.4
지방	600	22.2
뼈	200	7.4
계	2,700	100

▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

17	뭇갈래근	52	큰허리근
38	가장긴근	53	작은허리근
39	엉덩갈비근	54	허리네모근
45	몸통피부근	55	가시사이근
46	배곧은근	c1	가시돌기
48	배바깥빗근	c2	가시돌기 연골
49	배속빗근	H3	셋째 허리뼈
50	배가로근	H4	넷째 허리뼈

▶ 절단 부위 사진(No.20)

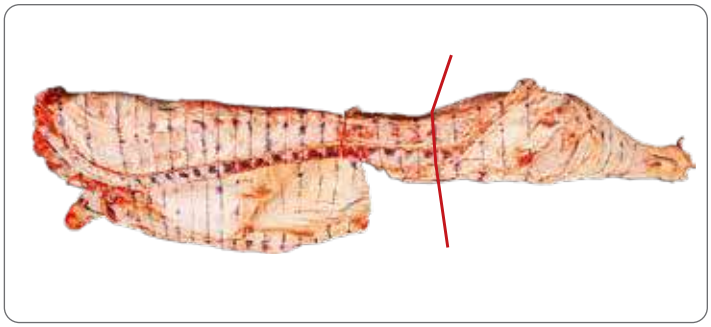


5. 절단 부위별 근육 형태 및 조성

(3) 허리뼈 절단면

넷째 허리뼈–다섯째 허리뼈 사이

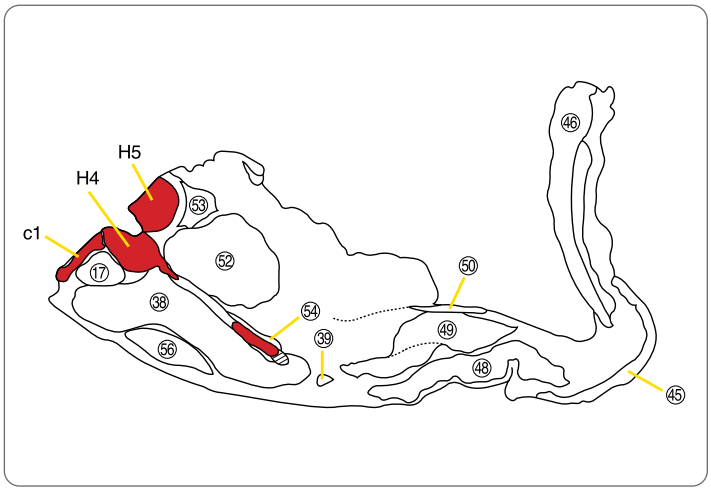
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	2,000	64.5
지방	900	29
뼈	200	6.5
계	3,100	100

▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

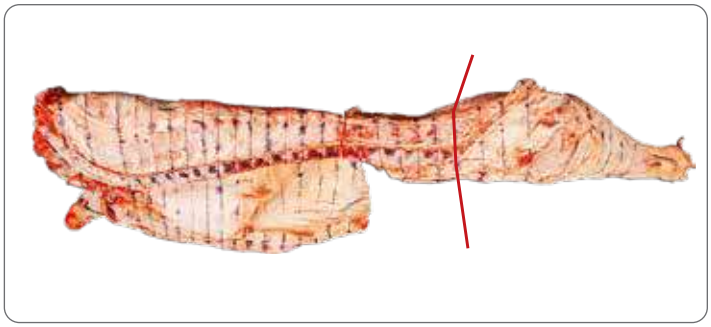
17	뭇갈래근	52	큰허리근
38	가장긴근	53	작은허리근
39	엉덩갈비근	54	허리네모근
45	몸통피부근	56	중간볼기근
46	배곧은근	c1	가시돌기
48	배바깥빗근	H4	넷째 허리뼈
49	배속빗근	H5	다섯째 허리뼈
50	배가로근		

▶ 절단 부위 사진(No.21)



다섯째 허리뼈–여섯째 허리뼈 사이

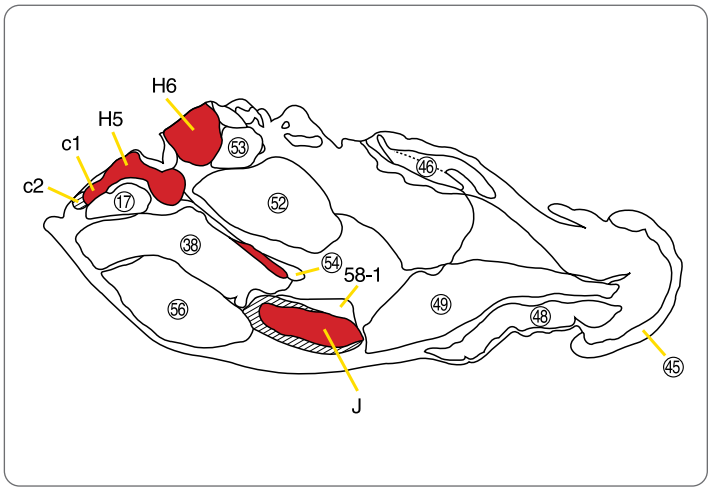
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	1,500	51.7
지방	900	31
뼈	500	17.3
계	2,900	100

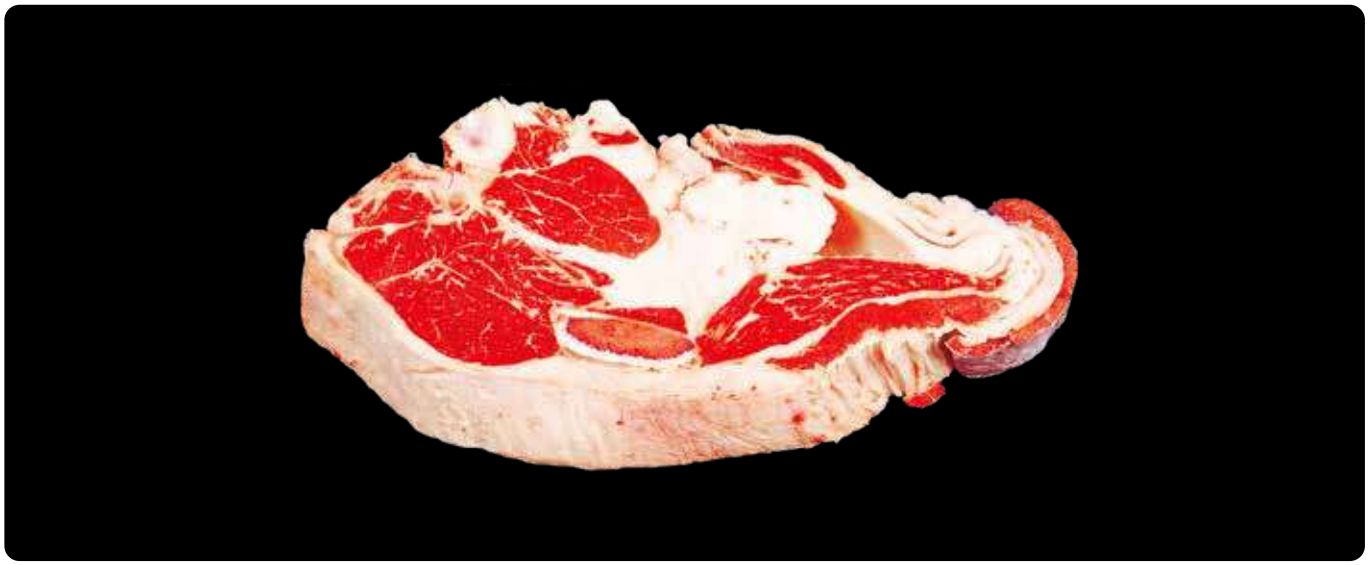
▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

17	뭇갈래근	54	허리네모근
38	가장긴근	56	중간볼기근
45	몸통피부근	58–1	엉덩근
46	배곧은근	c1	가시돌기
48	배바깥빗근	c2	가시돌기 연골
49	배속빗근	H5	다섯째 허리뼈
52	큰허리근	H6	여섯째 허리뼈
53	작은허리근	J	엉덩뼈

▶ 절단 부위 사진(No.22)

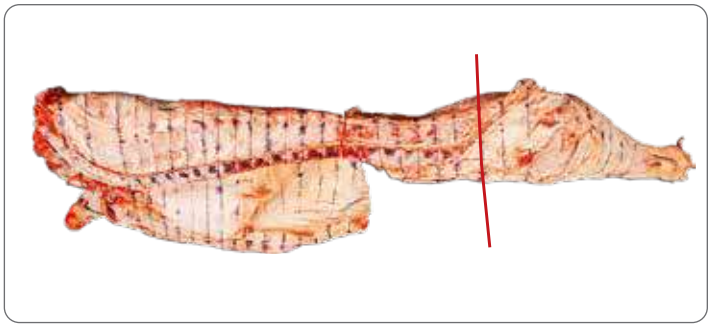


5. 절단 부위별 근육 형태 및 조성

(3) 허리뼈 절단면

여섯째 허리뼈–첫째 엉치뼈 사이

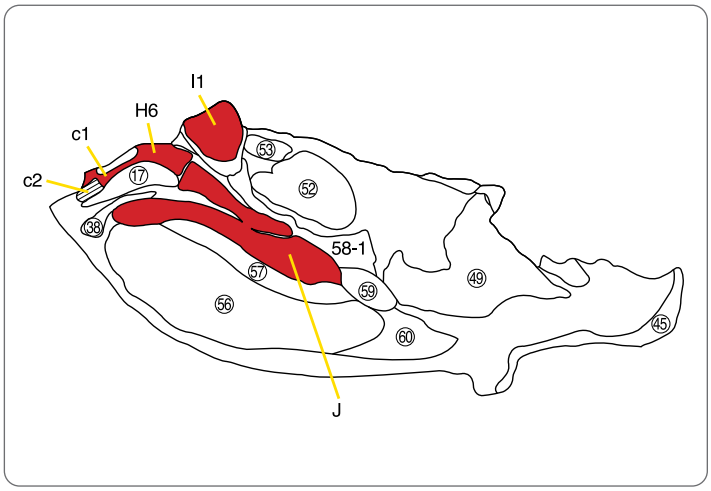
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	3,100	64.6
지방	900	18.8
뼈	800	16.6
계	4,800	100

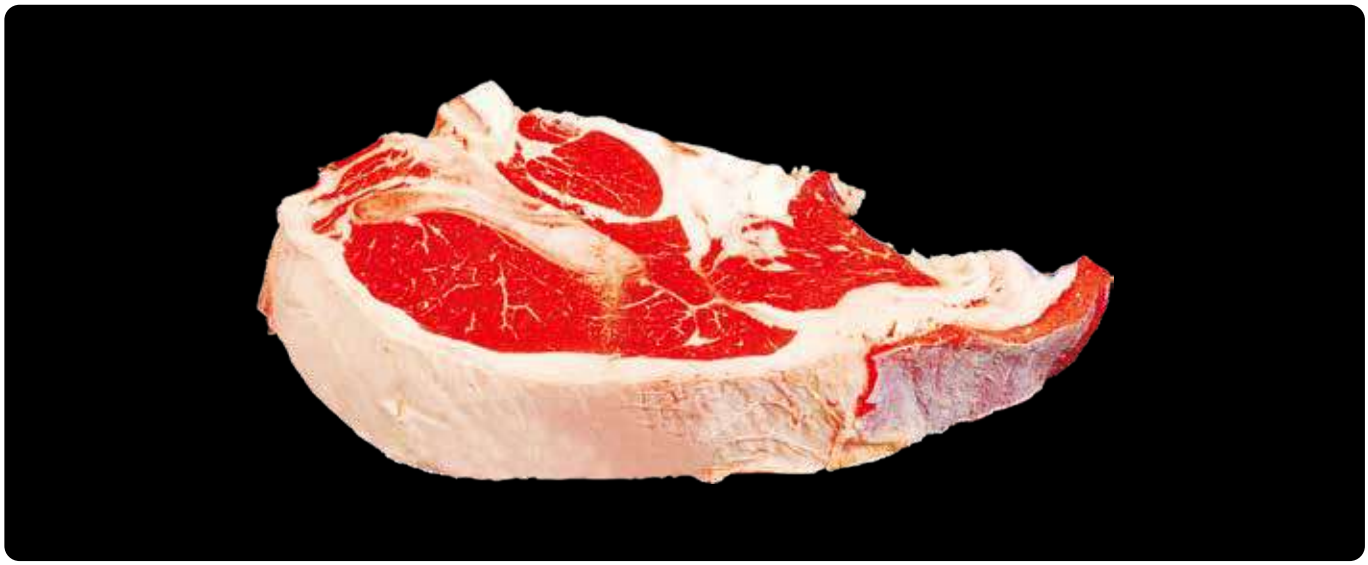
▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

17	뭇갈래근	58–1	엉덩근
38	가장긴근	59	깊은볼기근
45	몸통피부근	60	넓적다리근막긴장근
49	배속빗근	c1	가시돌기
52	큰허리근	c2	가시돌기 연골
53	작은허리근	H6	여섯째 허리뼈
56	중간볼기근	I1	첫째 엉치뼈
57	덧볼기근	J	엉덩뼈

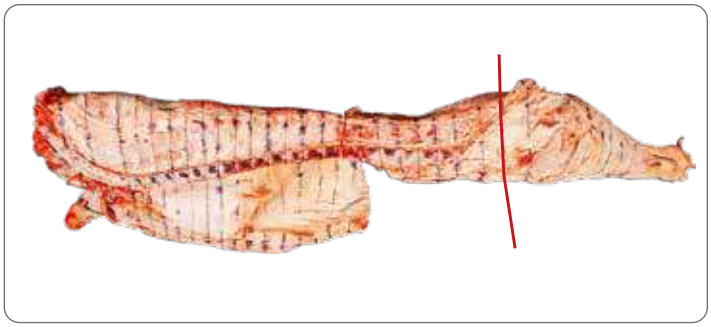
▶ 절단 부위 사진(No.23)



(4) 엉치뼈 절단면

둘째 엉치뼈–셋째 엉치뼈 사이

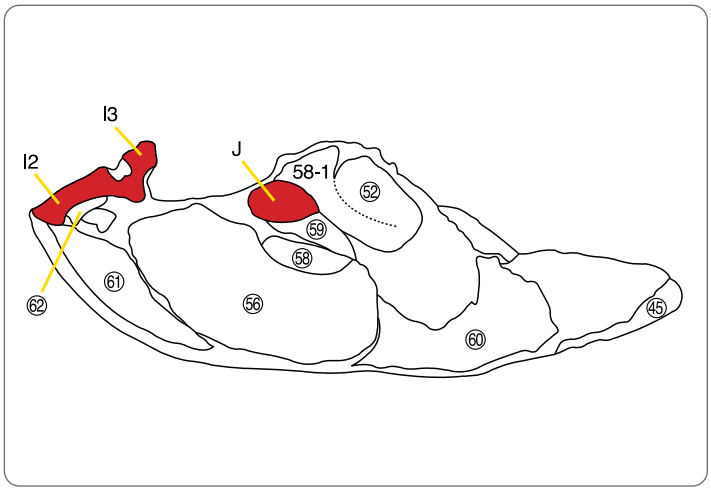
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	2,500	78.1
지방	400	12.5
뼈	300	9.4
계	3,200	100

▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

45	몸통피부근	60	넓적다리근막긴장근
52	큰허리근	61	볼기두갈래근
56	중간볼기근	62	꼬리가로돌기사이근
58	엉덩허리근	I2	둘째 엉치뼈
58–1	엉덩근	I3	셋째 엉치뼈
59	깊은볼기근	J	엉덩뼈

▶ 절단 부위 사진(No.24)

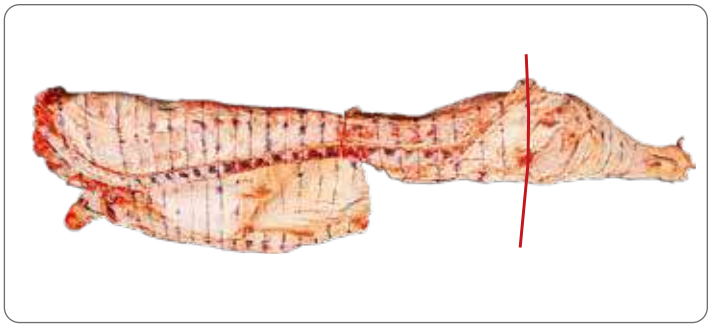


5. 절단 부위별 근육 형태 및 조성

(4) 엉치뼈 절단면

넷째 엉치뼈–다섯째 엉치뼈 사이

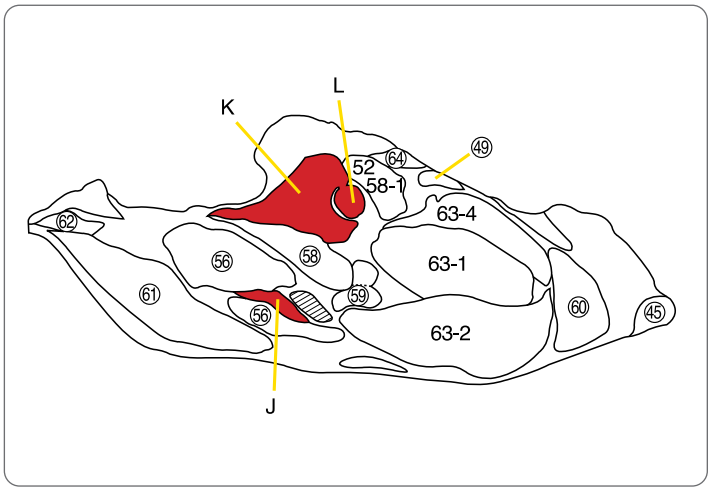
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	3,200	64
지방	500	10
뼈	1,300	26
계	5,000	100

▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

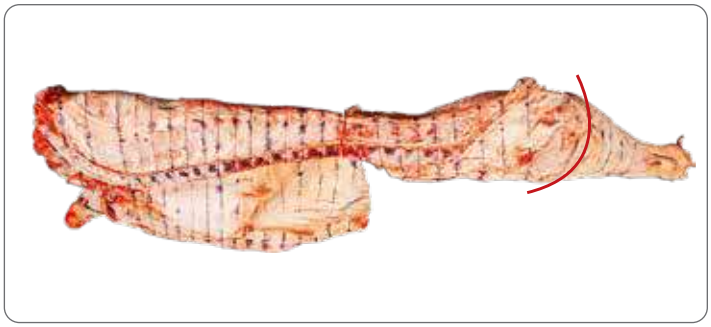
45	몸통피부근	62	꼬리가로돌기사이근
49	배속빗근	63–1	넓적다리곧은근
52	큰허리근	63–2	가쪽넓은근
56	중간볼기근	63–4	안쪽넓은근
58	엉덩허리근	64	넓적다리빗근
58–1	엉덩근	J	엉덩뼈
59	깊은볼기근	K	궁둥뼈
60	넓적다리근막긴장근	L	넓적다리뼈
61	볼기두갈래근		

▶ 절단 부위 사진(No.25)



여섯째 엉치뼈–첫째 꼬리뼈 사이

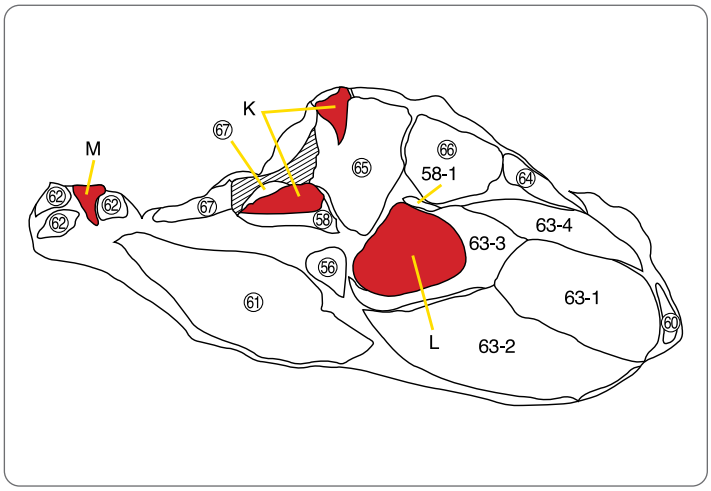
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	4,100	82
지방	300	6
뼈	600	12
계	5,000	100

▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

56	중간볼기근	63–4	안쪽넓은근
58	엉덩허리근	64	넓적다리빗근
58–1	엉덩근	65	바깥폐쇄근
60	넓적다리근막긴장근	66	두덩근
61	볼기두갈래근	67	속폐쇄근
62	꼬리가로돌기사이근	K	궁둥뼈
63–1	넓적다리곧은근	L	넓적다리뼈
63–2	가쪽넓은근	M	꼬리뼈
63–3	중간넓은근		

▶ 절단 부위 사진(No.26)

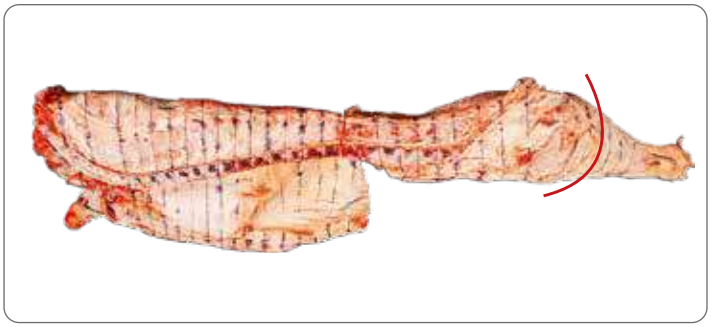


5. 절단 부위별 근육 형태 및 조성

(5) 뒷다리 절단면

뒷다리 제 5마디 사이

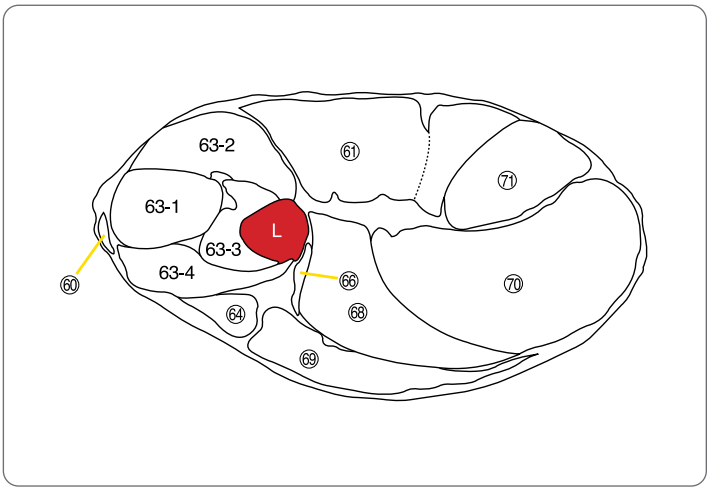
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	3,600	87.8
지방	300	7.3
뼈	200	4.9
계	4,100	100

▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

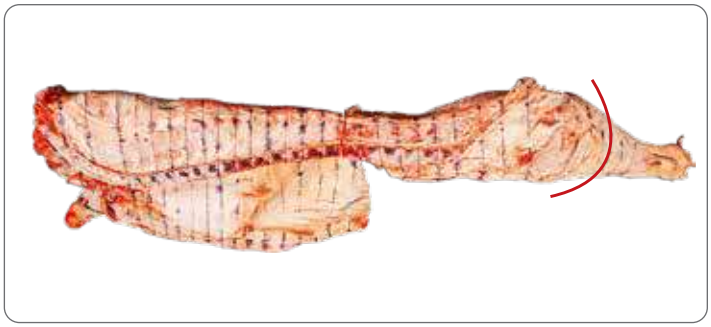
60	넓적다리근막긴장근	66	두덩근
61	볼기두갈래근	68	모음근
63–1	넓적다리곧은근	69	두덩정강근
63–2	가쪽넓은근	70	반막근
63–3	중간넓은근	71	반힘줄근
63–4	안쪽넓은근	L	넓적다리뼈
64	넓적다리빗근		

▶ 절단 부위 사진(No.27)



뒷다리 제 4마디 사이

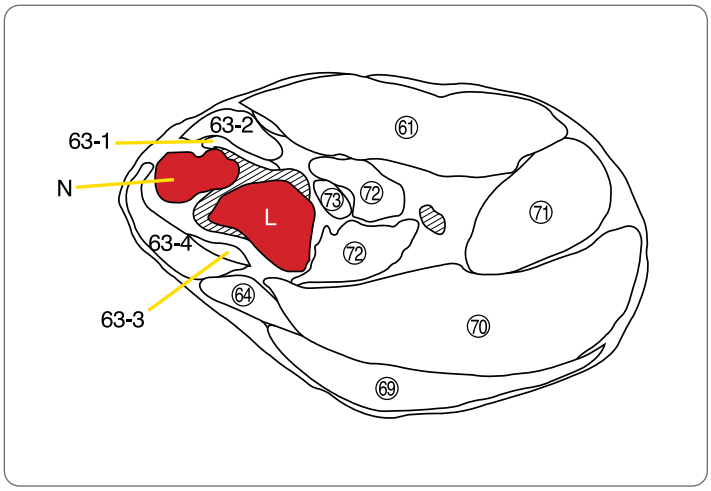
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	2,200	68.8
지방	100	3.1
뼈	900	28.1
계	3,200	100

▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

61	볼기두갈래근	70	반막근
63–1	넓적다리곧은근	71	반힘줄근
63–2	가쪽넓은근	72	장딴지세갈래근
63–3	중간넓은근	73	얕은발가락굽힘근
63–4	안쪽넓은근	L	넓적다리뼈
64	넓적다리빗근	N	무릎뼈
69	두덩정강근		

▶ 절단 부위 사진(No.28)

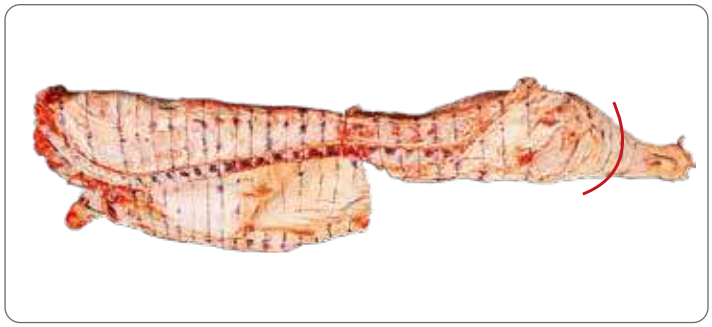


5. 절단 부위별 근육 형태 및 조성

(5) 뒷다리 절단면

뒷다리 제 3마디 사이

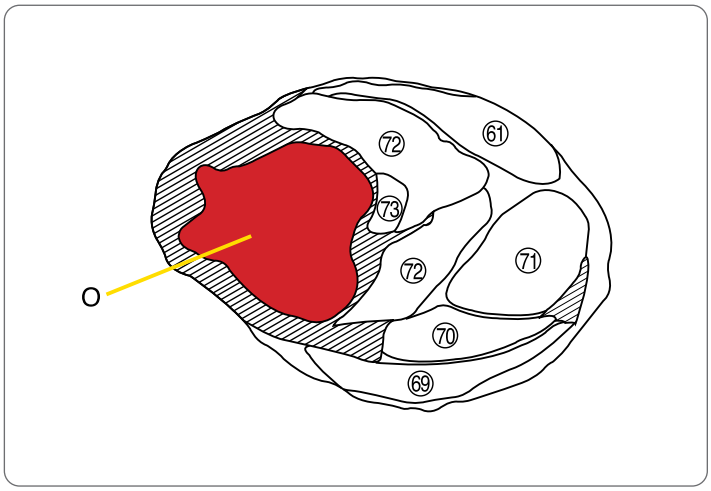
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	1,300	59.1
지방	200	9.1
뼈	700	31.8
계	2,200	100

▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

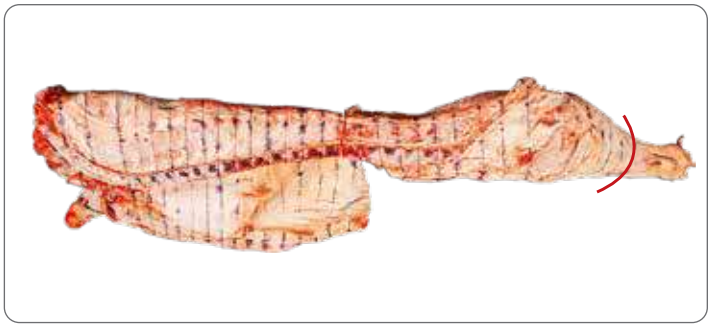
61	볼기두갈래근	72	장딴지세갈래근
69	두덩정강근	73	얕은발가락굽힘근
70	반막근	O	정강뼈
71	반힘줄근		

▶ 절단 부위 사진(No.29)



뒷다리 제 2마디 사이

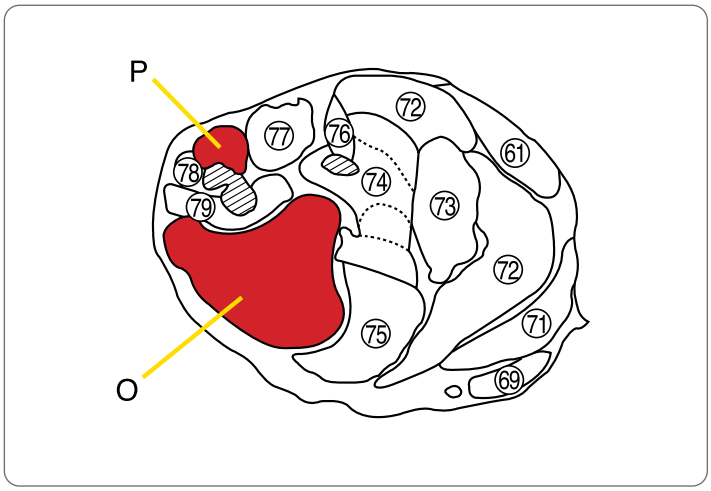
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	1,000	76.9
지방	100	7.7
뼈	200	15.4
계	1,300	100

▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

61	볼기두갈래근	76	긴발가락폄근
69	두덩정강근	77	긴종아리근
71	반힘줄근	78	셋째종아리근
72	장딴지세갈래근	79	앞정강근
73	얕은발가락굽힘근	O	정강뼈
74	깊은발가락굽힘근	P	종아리뼈
75	오금근		

▶ 절단 부위 사진(No.30)

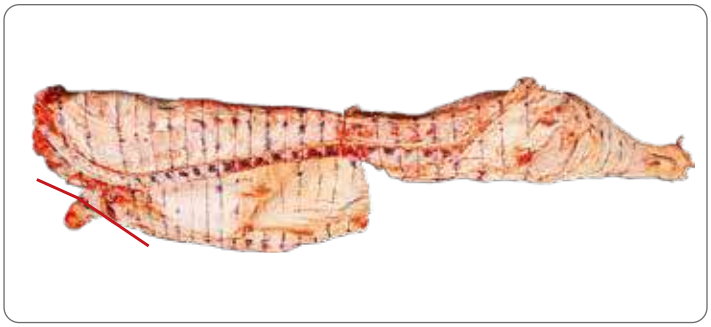


5. 절단 부위별 근육 형태 및 조성

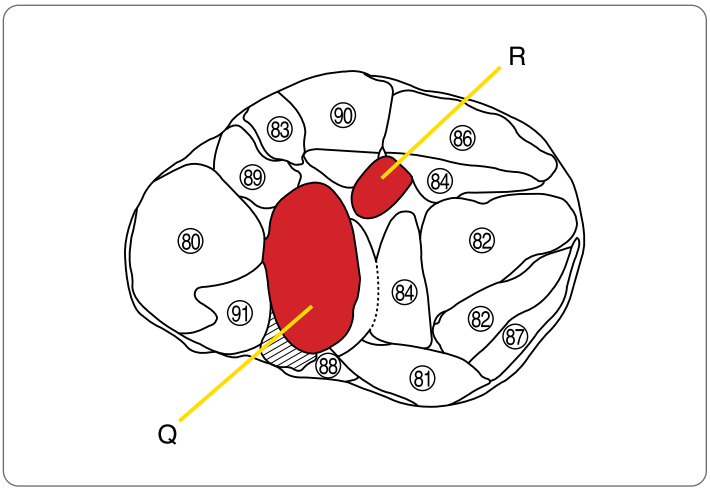
(6) 앞다리 절단면

앞다리 제 1마디 사이

▶ 반도체 절단 위치



▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

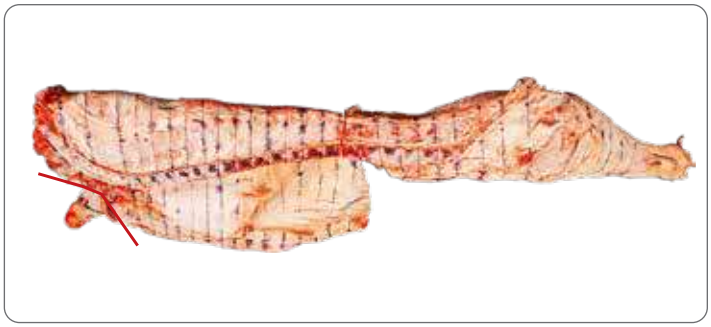
80	노쪽앞발목폄근	87	자쪽앞발목굽힘근
81	노쪽앞발목굽힘근	88	원엎침근
82	얕은발가락굽힘근	89	셋째발가락폄근
83	온발가락폄근	90	넷째발가락폄근
84	깊은발가락굽힘근	91	상완근
85	긴엄지벌림근 [빗앞발목폄근]	Q	노뼈
86	자쪽앞발목폄근 [가쪽자근]	R	자뼈

▶ 절단 부위 사진(No.31)

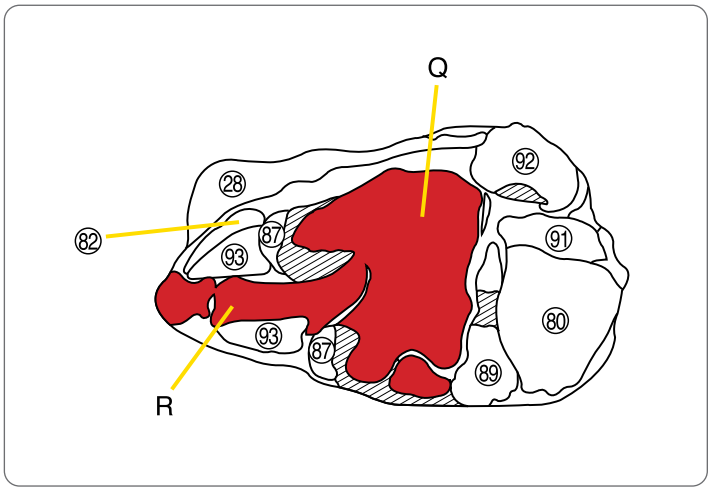


앞다리 제 2마디 사이

▶ 반도체 절단 위치



▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

28	얕은가슴근	91	상완근
80	노쪽앞발목폄근	92	상완두갈래근
82	얕은발가락굽힘근	93	앞다리굽이근
87	자쪽앞발목굽힘근	Q	노뼈
89	셋째발가락폄근	R	자뼈

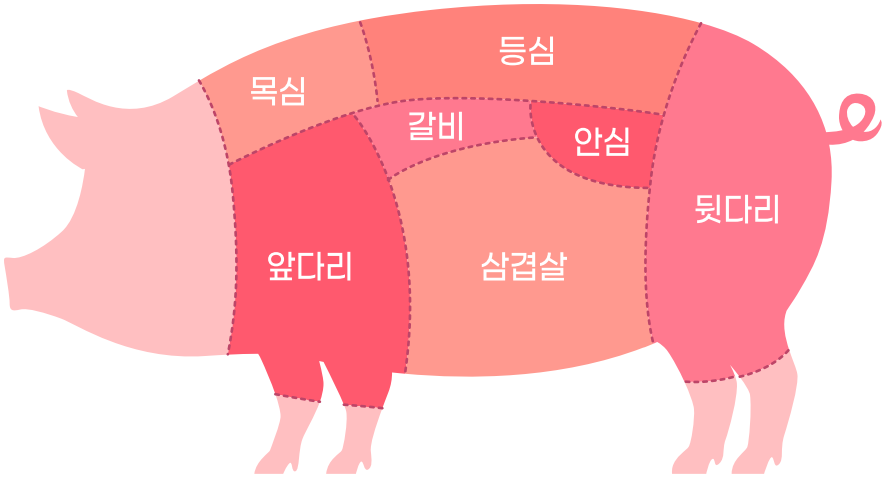
▶ 절단 부위 사진(No.32)





02
돼지

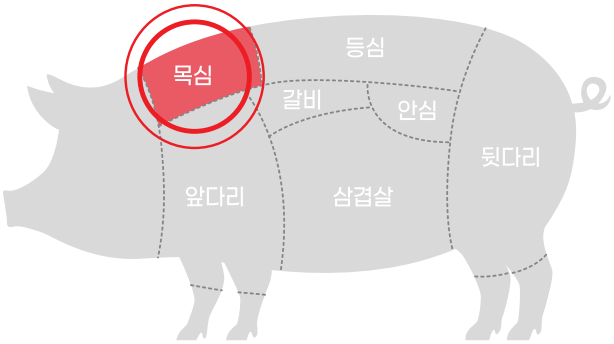
1. 돼지의 대분할 / 소분할 부위와 용도



대분할	소분할 부위명칭
안심(Tenderloin)	안심살(Tenderloin)
등심(Sirloin)	등심살(Loin), 알등심살(Loin), 등심덧살(False lean)
목심(Blade shoulder)	목심살(Collar)
앞다리(Arm shoulder)	앞다리살(Picnic), 앞사태살(Shank), 항정살(Jowls), 꾸리살, 부채살, 주걱살
뒷다리(Ham)	볼기살(Cheek), 설깃살(Outside round), 도가니살, 홍두깨살, 보섭살, 뒷사태살(Shank)
삼겹살(Side or Belly)	삼겹살(Belly), 갈매기살(Diaphragm), 토시살, 등갈비(Back rib), 오돌삼겹
갈비(Spare rib)	갈비(Middle rib), 갈비살(Finger rib), 마구리
7개 부위	25개 부위

1. 돼지의 대분할 / 소분할 부위와 용도

1-1. 목심



▶ 사용 명칭

- **소매명칭 :** 목심
- **북 한 말 :** 목두살

▶ 가격대

상 **중** 하

▶ 대분할

- 제 1목뼈(경추)에서 제 4등뼈(흉추) 또는 제 5등뼈(흉추)까지의 널판근, 머리최장근, 환추최장근, 목최장근, 머리반가시근, 머리널판근, 등세모근, 마름모근, 배쪽톱니근 등 목과 등을 이루고 있는 근육으로서 등가장긴근(배최장근) 하단부와 앞다리사이를 평행하게 절단하여 정형한다.

▶ 소분할

- 목심살

▶ 부위별 생산량

- 4.82±0.32 kg (거세 돼지 냉도체 : 대분할 거래 정육률 60.38±2.14 kg 일 때 해당함)

▶ 용도

- 구이
- 불고기

▶ 이름의 유래 및 특징

- 목심살은 등심 부위와 머리 사이에 있는 부위로 등심근을 포함한 몇 개의 근육으로 이루어져 있다. 등심 부위와 마찬가지로 표면은 피하지방이 감싸고 있다. 목심살은 여러 개의 근육들로 구성되기 때문에 근육 사이의 근간지방의 함량이 많다. 운동량이 많은 근섬유다발이 굵게 형성되어 있어 고기의 결이 약간 거친 편이다. 돼지 한 마리에서 약 4.82 kg 정도 생산되는 목심살은 돼지고기의 지방과 살코기의 비율이 적당하여 가장 돼지고기다운 맛을 가진 부위로 알려져 있다.

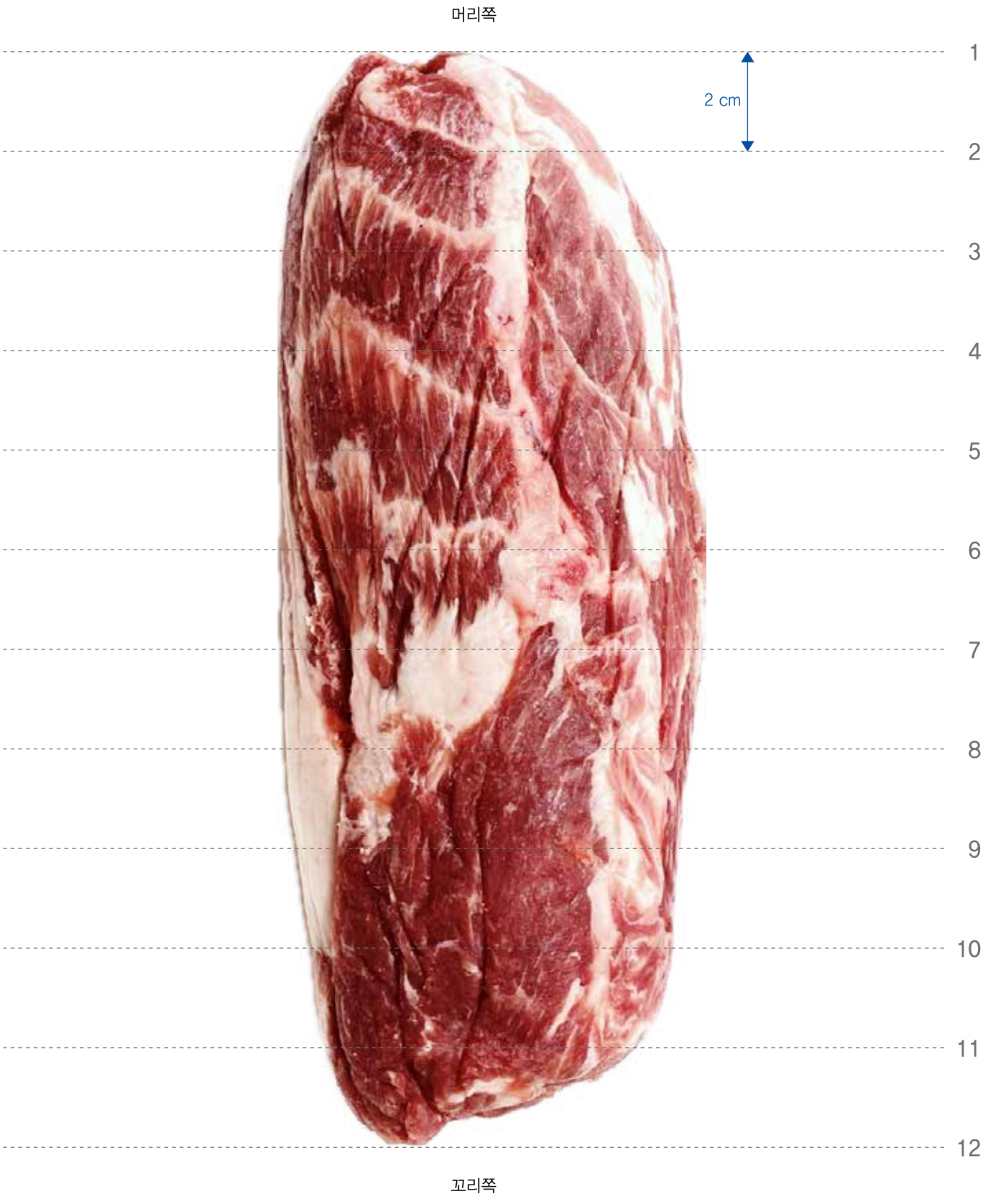
▶ 영양소(일반성분분석)

목심		
영양성분	100 g 당 함량	단위
에너지	227.00	kcal
수분	62.00	g
단백질	17.21	g
지질	16.36	g
회분	0.90	g
필수 아미노산	7.47	g
총 불포화지방산	8.61	g





▶ 목심 근육 단면



1-1. 목심

1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11

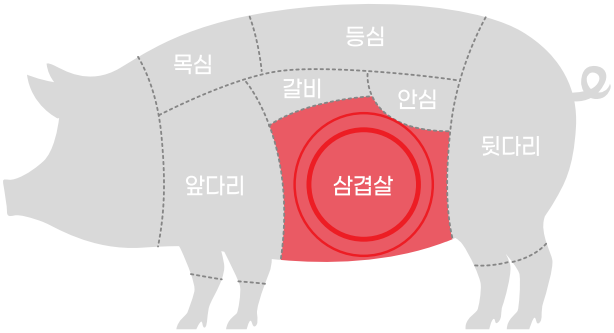


12



1. 돼지의 대분할 / 소분할 부위와 용도

1-2. 삼겹살



▶ 사용 명칭

- **소매명칭 :** 삼겹살
- **북 한 말 :** 세겹살

▶ 가격대

상 중 하

▶ 대분할

- 뒷다리 무릎부위에 있는 겸부의 지방덩어리에서 몸통피부근과 배곧은근의 얇은 막을 따라 뒷다리의 대퇴근막긴장근과 분리 후, 제 5갈비뼈(늑골) 또는 제 6갈비뼈(늑골)에서 마지막 요추와(배곧은근 및 배속경사근 포함)뒷다리 사이까지의 복부근육으로서 등심을 분리한 후 정형한다.

▶ 소분할

- 삼겹살
- 등갈비
- 갈매기살
- 오돌삼겹
- 토시살

▶ 부위별 생산량

- 14.27±0.66 kg (거세돼지냉도체 : 대분할 거래 정육률 60.38±2.14 kg 일 때 해당함)

▶ 용도

- 구이
- 수육
- 베이컨
- 찜

▶ 이름의 유래 및 특징

- 삼겹살은 근육과 근간지방이 세 개의 층을 이루고 있다고 해서 붙여진 이름이다. 지방과 근육이 적당한 두께로 층을 이루고 있는 것을 양질로 친다. 삼겹살은 지방의 함량이 높고 단백질이 적지만 지방의 고소한 맛과 육단백질의 구수한 맛이 조화를 이루어 모든 사람들의 입맛을 사로잡는다. 삼겹살은 지방의 함량이 지나치게 높다는 것이 단점으로 지적된다. 그러나 비타민과 미네랄이 적당히 함유되어 있고 식감이 부드러우면서도 씹힘성이 좋은 것이 장점이다. 돼지 한 마리당 약 14.27 kg 정도 생산되는 삼겹살은 위치에 따라 그 형태와 조성의 변이가 크기 때문에 각 위치에 따라 요리의 용도를 다르게 하는 것이 좋다.

▶ 영양소(일반성분분석)

삼겹살		
영양성분	100 g 당 함량	단위
에너지	372.00	kcal
수분	52.20	g
단백질	13.90	g
지질	33.31	g
회분	0.73	g
필수 아미노산	6.18	g
총 불포화지방산	18.11	g



▶ 소분할

삼겹살





갈매기살





토시살





1-2. 삼겹살

▶ 소분할

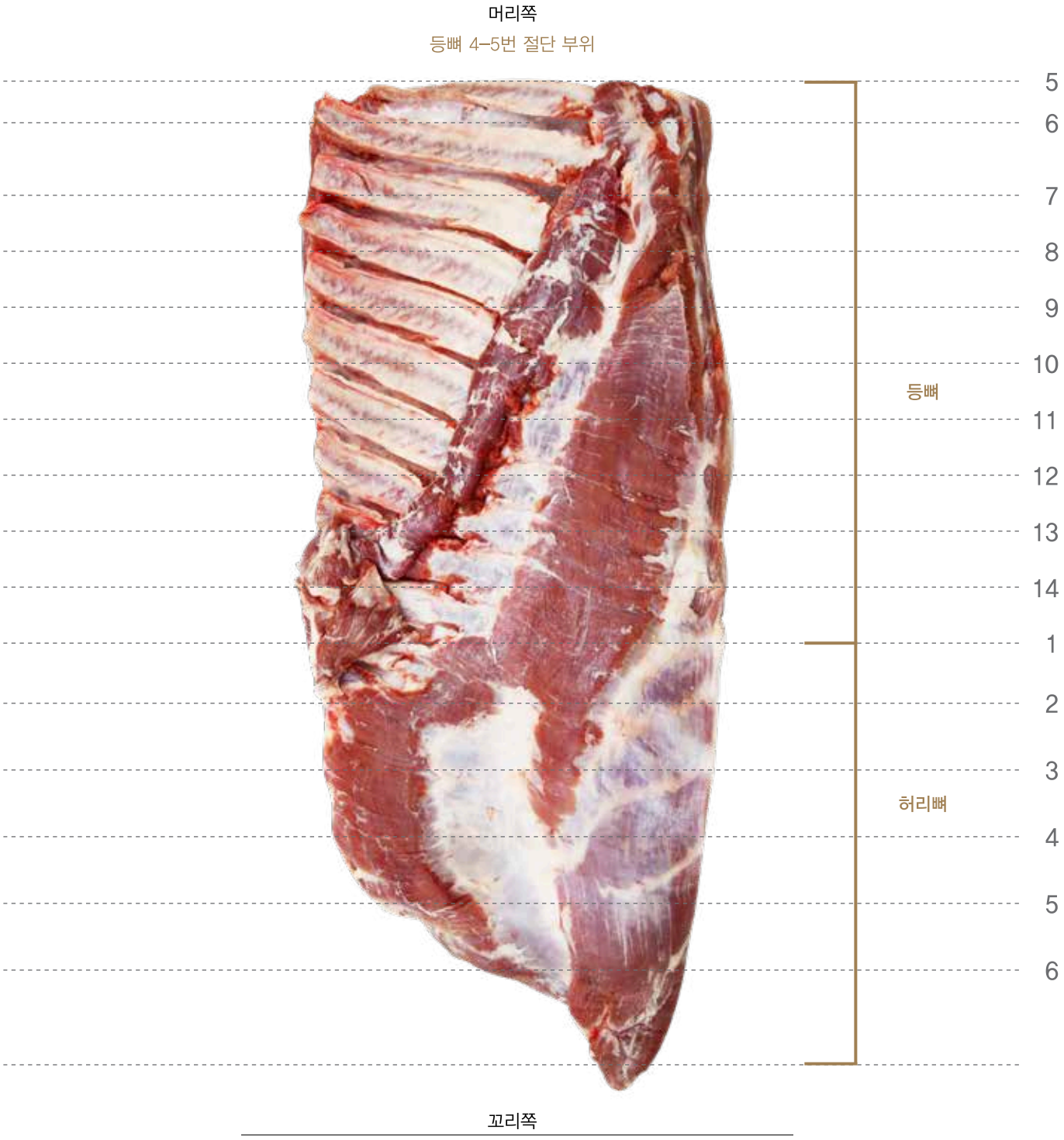
등갈비



오돌삼겹

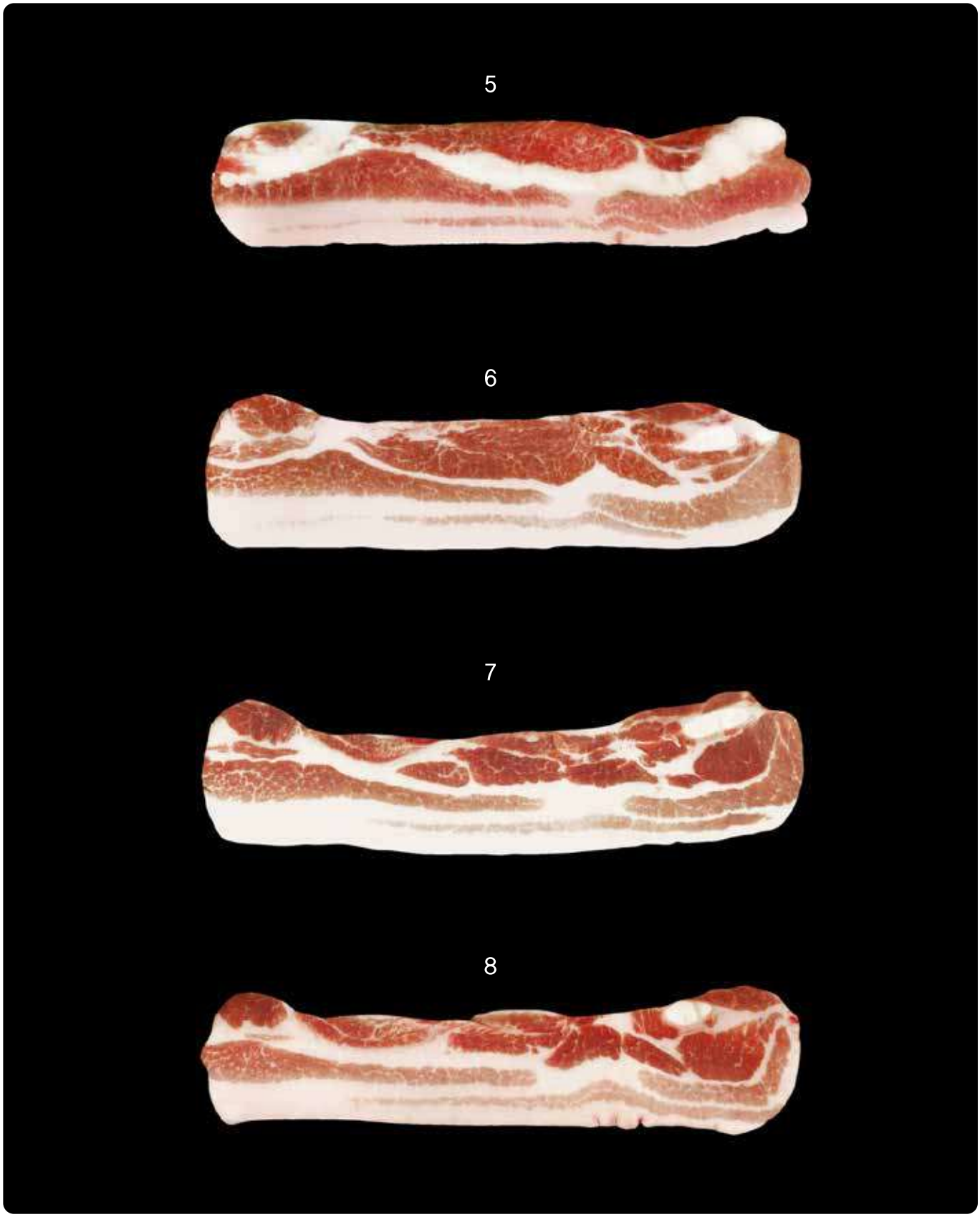


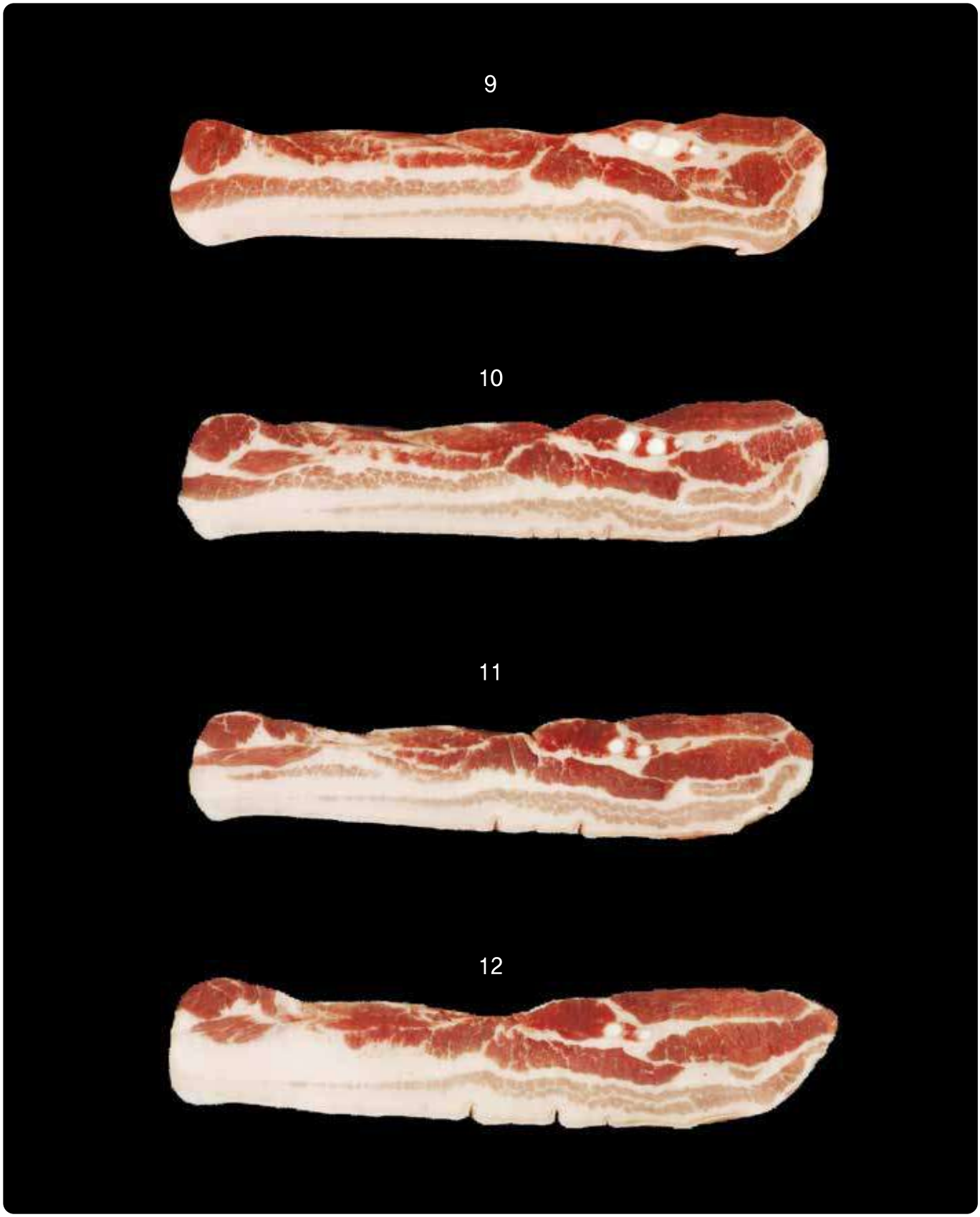
▶ 삼겹살 근육 단면



1–2. 삼겹살

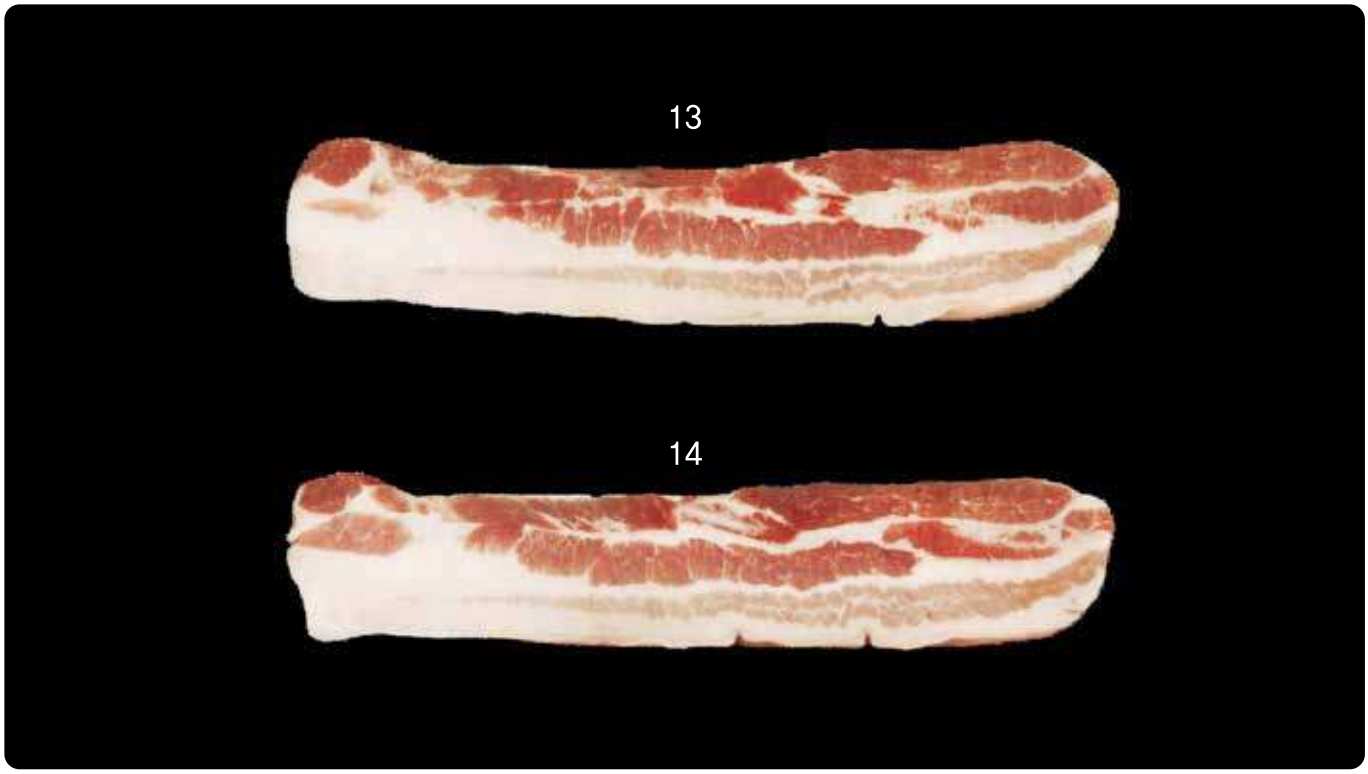
등뼈



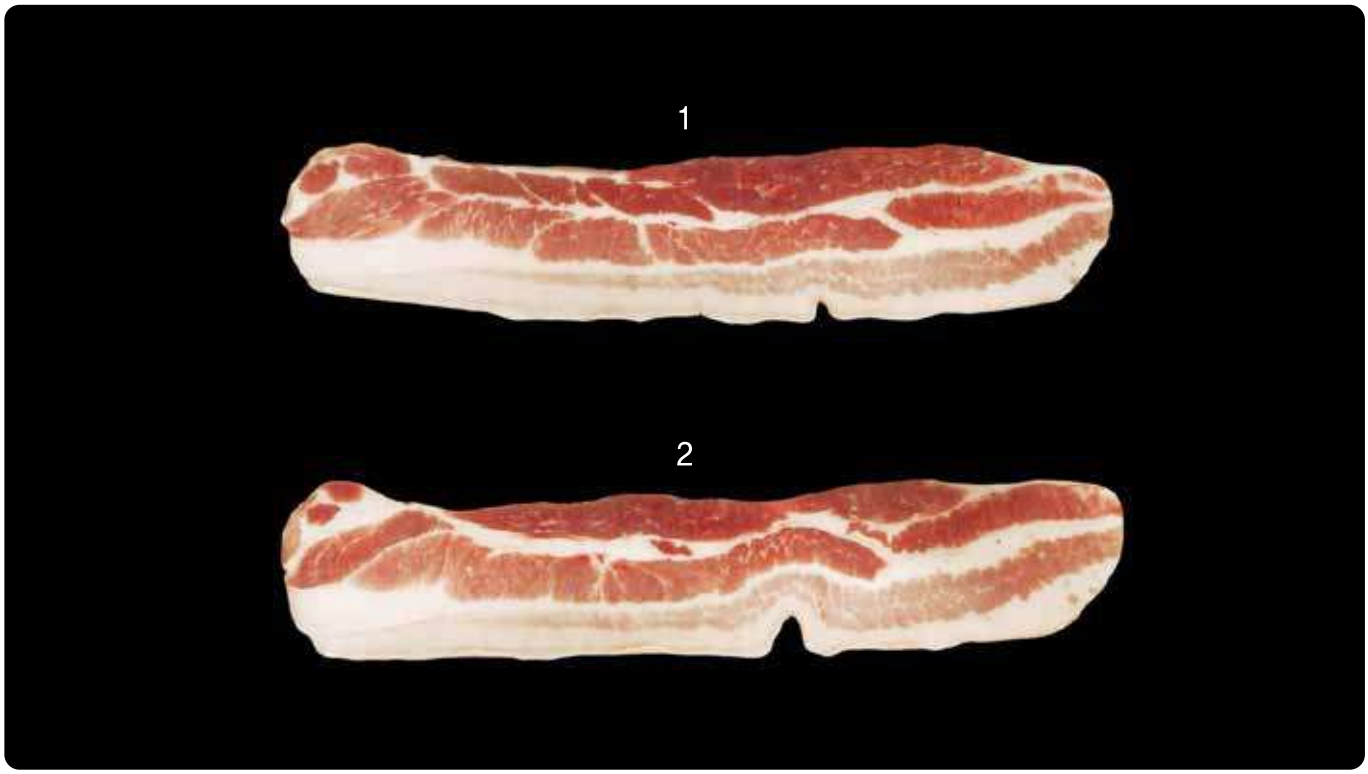

9
10
11
12

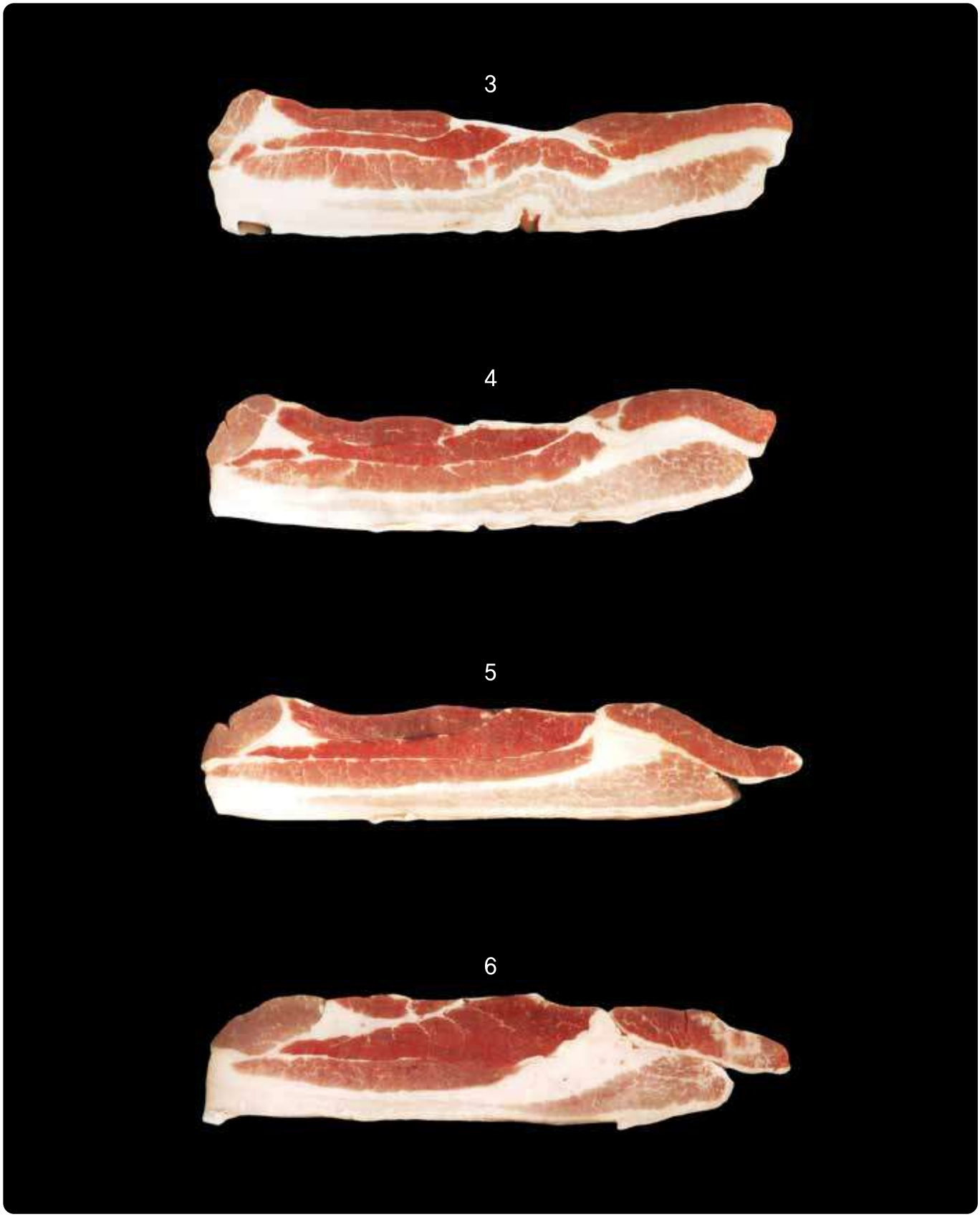
1–2. 삼겹살

등뼈



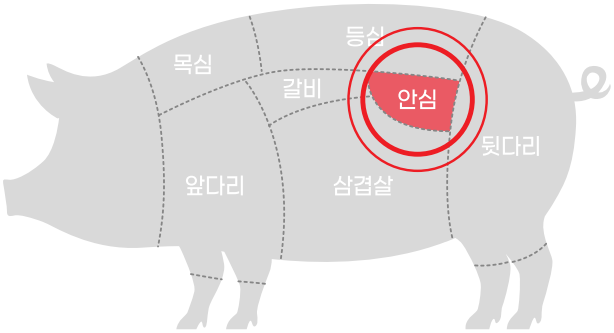
허리뼈




3
4
5
6

1. 돼지의 대분할 / 소분할 부위와 용도

1-3. 안심



▶ 사용 명칭

- **소매명칭 :** 안심
- **북 한 말 :** 안심살

▶ 가격대

상 중 **하**

▶ 대분할

- 두덩뼈(치골) 아랫부분에서 제 1허리뼈(요추)의 안쪽에 붙어있는 엉덩근(장골허리근), 큰허리근(대요근), 작은허리근(소요근), 허리사각근(요방형근)으로 된 부위로서 두덩뼈(치골) 아랫부위와 평행으로 안심 머리 부분을 절단한 다음 엉덩뼈(장골) 및 허리뼈(요추)를 따라 분리하고 표면지방을 제거하여 정형한다.

▶ 소분할

- 안심살

▶ 부위별 생산량

- 1.21±0.13 kg (거세 돼지 냉도체 : 대분할 거래 정육률 60.38±2.14 kg 일 때 해당함)

▶ 용도

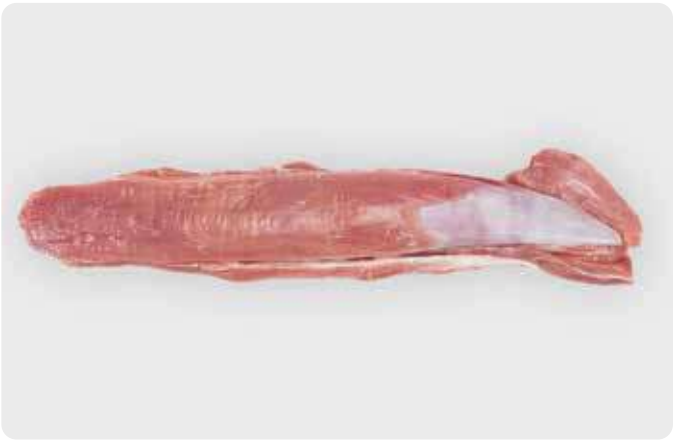
- 구이
- 장조림
- 탕수육

▶ 이름의 유래 및 특징

- 안심살은 허리뼈 안쪽에 있는 몸 중앙부분 복강에 노출되어 있는 단일 근육이다. 안심살은 근육을 감싸고 있는 지방층이 없고, 근육 내에 지방도 거의 없어 고단백질 부위라 할 수 있다. 다른 부위에 비해 적색 근섬유의 비율이 높아 육색이 진한 편이다. 육질은 근섬유다발이 굵지 않고 근육의 결도 부드러워 질기지 않다. 안심살은 돼지 한 마리에서 약 1.21 kg정도 생산되며, 근섬유의 방향이 일정하게 뻗어 있기 때문에 각종 요리에 이용하기에도 편리하다. 돼지고기 중 가장 부드러운 안심살은 살코기 100%의 최고급 육질을 자랑한다. 철분이 풍부하여 성장기 어린이와 노인에게 좋은 것으로 알려져 있다.

▶ 영양소(일반성분분석)

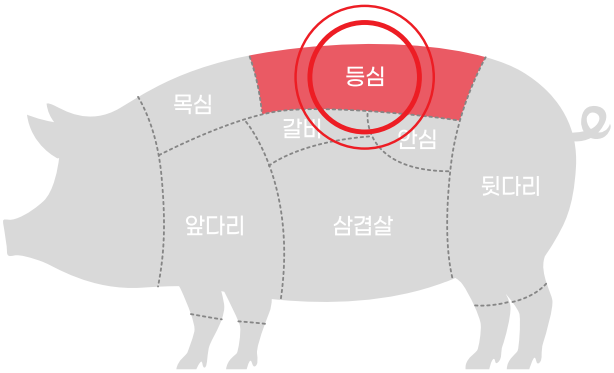
안심		
영양성분	100 g 당 함량	단위
에너지	123.00	kcal
수분	74.40	g
단백질	22.21	g
지질	3.15	g
회분	1.17	g
필수 아미노산	9.71	g
총 불포화지방산	1.82	g





1. 돼지의 대분할 / 소분할 부위와 용도

1-4. 등심



▶ 사용 명칭

- **소매명칭 :** 등심
- **북 한 말 :** 등심

▶ 가격대

상 중 **하**

▶ 대분할

- 제 5등뼈(흉추) 또는 제 6등뼈(흉추)에서 제 6허리뼈(요추)까지의 등가장긴근(배최장근)으로서 앞쪽 등가장긴근(배최장근) 하단부를 기준으로 등뼈(흉추)와 평행하게 절단하여 정형한다.

▶ 소분할

- 등심살
- 알등심살
- 등심덧살

▶ 부위별 생산량

- 7.91 ± 0.56 kg (거세 돼지 냉도체 : 대분할 거래 정육률 60.38 ± 2.14 kg 일 때 해당함)

▶ 용도

- 돈가스
- 불고기
- 스테이크
- 구이

▶ 이름의 유래 및 특징

- 등심살은 돼지의 등줄기를 따라 길게 형성되어 있는 등심근을 포함한 등심 부위를 피하지방이 7 mm 이하가 되도록 정형한 것이다. 표면이 하얀 지방으로 싸여 있으며, 근육에 적색근섬유의 비율이 낮아 육색이 담홍색으로 보인다. 등심살은 운동량이 적은 근육들로 이루어져있고 근막도 그리 많지 않아 육질이 질기지 않다. 그러나 백색근섬유 비율이 높아 육즙을 잡는 능력(보수력)이 약해 보관을 잘못하면 자칫 퍽퍽해지기 쉬우므로 주의해야 한다. 등심살은 돼지 한 마리에서 약 7.91 kg 정도 생산된다.

▶ 영양소(일반성분분석)

등심		
영양성분	100 g 당 함량	단위
에너지	142.00	kcal
수분	71.10	g
단백질	23.33	g
지질	4.58	g
회분	1.10	g
필수 아미노산	10.55	g
총 불포화지방산	2.62	g



1-4. 등심

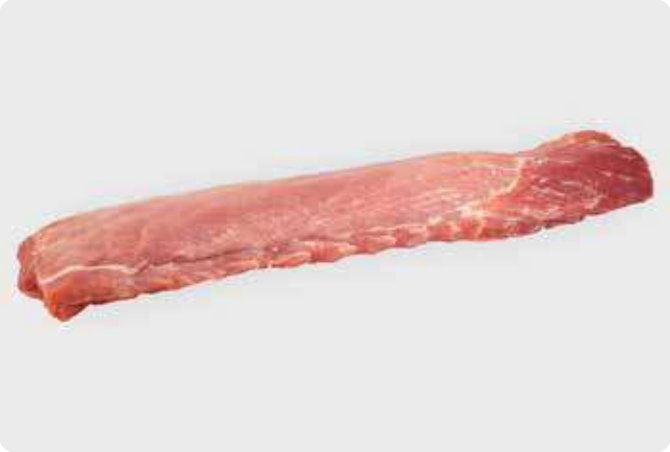
▶ 소분할

등심살





알등심살





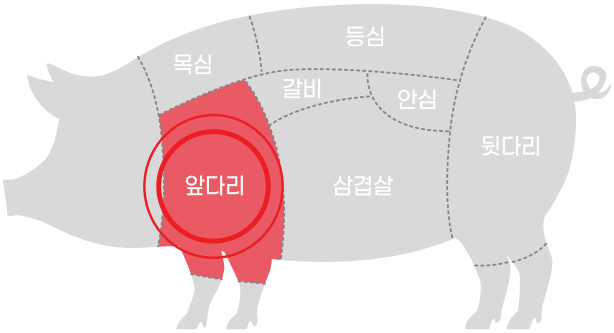
등심덧살





1. 돼지의 대분할 / 소분할 부위와 용도

1-5. 앞다리



▶ 사용 명칭

- **소매명칭 :** 앞다리살
- **북 한 말 :** 앞다리살

▶ 가격대

상 중 **하**

▶ 대분할

- 상완뼈(상완골), 전완뼈(전완골), 어깨뼈(견갑골)를 감싸고 있는 근육들로서 갈비(제 1갈비뼈(늑골)에서 제 4갈비뼈(늑골) 또는 제 5갈비뼈(늑골)까지)를 제외한 부위이며 앞다리살, 앞사태살, 항정살, 꾸리살, 부채살, 주걱살이 포함된다.

▶ 소분할

- 앞다리살
- 꾸리살
- 앞사태살
- 부채살
- 항정살
- 주걱살

▶ 부위별 생산량

- 10.33±0.53 kg (거세 돼지 냉도체 : 대분할 거래 정육률 60.38±2.14 kg 일 때 해당함)

▶ 용도

- 국거리
- 장조림
- 구이

▶ 이름의 유래 및 특징

- 앞다리살은 앞다리 부위에서 앞사태살을 분리하고 남은 부위이다. 앞다리살은 운동량이 많은 근육들로 구성되어 있기 때문에 육색이 짙고 근섬유다발이 굵으며 고기의 결이 거칠다. 보통 운동량이 많은 근육들의 근내지방함량이 많지 않듯이 앞다리살도 근내지방의 함량이 많지 않다. 대신 근막과 힘줄 등과 같은 결체조직이 잘 발달되어 있는 편이다. 이 부위는 짙은 육색, 진한 육향, 풍부한 육즙으로 인해 고기의 씹힘성이 좋아 돼지고기 단백질의 맛을 음미하기에 이보다 더 좋은 부위는 없다. 돼지 한 마리당 약 10.33 kg 정도 생산되며 지방의 함량이 그렇게 많지 않은 대신 육단백질의 함량이 높다. 특히 비타민 B1을 많이 함유하고 있어 영양가가 높다.

▶ 영양소(일반성분분석)

앞다리		
영양성분	100 g 당 함량	단위
에너지	159.00	kcal
수분	71.30	g
단백질	20.21	g
지질	7.87	g
회분	0.99	g
필수 아미노산	9.74	g
총 불포화지방산	4.38	g



1–5. 앞다리

▶ 소분할

앞다리살





앞사태살





항정살





꾸리살





부채살





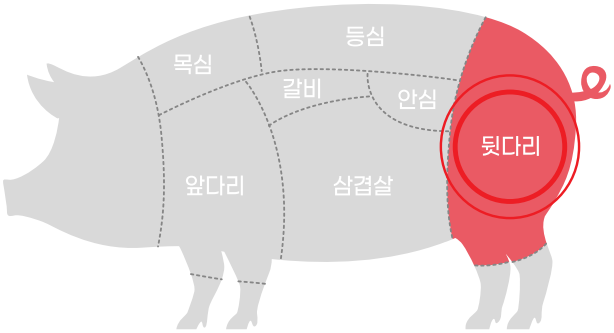
주걱살





1. 돼지의 대분할 / 소분할 부위와 용도

1-6. 뒷다리



▶ 사용 명칭

- **소매명칭 :** 뒷다리살
- **북 한 말 :** 뒤다리살

▶ 가격대

상 중 **하**

▶ 대분할

- 엉치뼈(관골), 넓적다리뼈(대퇴골), 정강이뼈(하퇴골)를 감싸고 있는 근육들로서 안심머리를 제거한 뒤 제 7허리뼈(요추)와 엉덩이사이뼈(천골)사이를 엉치뼈면을 수평으로 절단하여 정형하며 볼기살, 설깃살, 도가니살, 홍두깨살, 보섭살, 뒷사태살이 포함된다.

▶ 소분할

- 볼기살
- 설깃살
- 도가니살
- 홍두깨살
- 보섭살
- 뒷사태살

▶ 부위별 생산량

- 18.65±1.01 kg (거세돼지냉도체 : 대분할 거래 정육률 60.38±2.14kg 일 때 해당함)

▶ 용도

- 불고기
- 구이
- 탕수육
- 장조림
- 육제품 원료육

▶ 이름의 유래 및 특징

- 홍두깨살은 마블링이 좋아 뒷다리 부위 중 유일하게 구이용으로 이용할 수 있는 소분할육이다. 홍두깨살을 이루는 근육이 엉덩이 부분 안쪽에 위치하고 있기 때문에 운동량이 많지 않아 근섬유다발도 굵지 않고 고기의 결도 부드러운 편이다. 보섭살은 뒷다리 부위 중 운동량이 가장 적은 근육들이다. 따라서 육색도 뒷다리 부위 중 가장 옅은 담홍색을 띠고 있다. 반대로 뒷사태살은 뒷다리 부위 중 가장 운동량이 많은 근육들로 이루어져 있기 때문에 육색도 가장 짙고 식감도 가장 질기다. 볼기살은 뒷다리의 힘을 받는 근육이라 적색근섬유의 비율이 높아 육색이 짙고 근섬유다발이 굵은 편이지만, 육즙이 진하고 풍부해 돼지고기의 향미가 좋다.

▶ 영양소(일반성분분석)

뒷다리		
영양성분	100 g 당 함량	단위
에너지	135.00	kcal
수분	72.60	g
단백질	20.88	g
지질	4.97	g
회분	1.06	g
필수 아미노산	10.05	g
총 불포화지방산	2.90	g



▶ 소분할

볼기살





설깃살





도가니살





1-6. 뒷다리

▶ 소분할

홍두깨살





보섭살





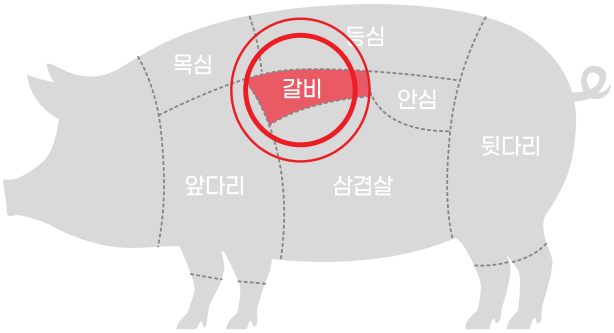
뒷사태살





1. 돼지의 대분할 / 소분할 부위와 용도

1-7. 갈비



▶ 사용 명칭

- **소매명칭 :** 갈비
- **북 한 말 :** 갈비

▶ 가격대

상 **중** 하

▶ 대분할

- 제 1갈비뼈(늑골)에서 제 4갈비뼈(늑골) 또는 제 5갈비뼈(늑골)까지의 부위로서 제 1갈비뼈(늑골) 5 cm 선단부에서 수직으로 절단하여 깊은흉근 및 얕은흉근을 포함하여 절단하며 앞다리에서 분리한 후 피하지방을 제거하여 정형한다.

▶ 소분할

- 갈비
- 갈비살
- 마구리

▶ 부위별 생산량

- 3.18±0.27 kg (거세 돼지 냉도체 : 대분할 거래 정육률 60.38±2.14 kg 일 때 해당함)

▶ 용도

- 구이
- 떡갈비
- 육수

▶ 이름의 유래 및 특징

- 보통 제 1갈비뼈 5 cm 선단부에서 갈비뼈가 포함되게 앞다리에서 분리 한 후, 피하지방을 제거하고 정형한다. 갈비는 다소 질긴 근막으로 둘러싸여 있으며, 갈비에 붙어 있는 살코기는 지방과 층을 이루고 있다. 겉을 감싸고 있는 질긴 근막들을 제거한 갈비는 살코기 속에 근내지방이 잘 침착되어 있기 때문에 부드러운 듯 쫄깃한 저작감과 고소한 육향이 일품이다. 제 1갈비뼈에서 제 5갈비뼈까지의 갈비 부위는 뒤쪽 갈비 부위에 비해 근막이 두텁지 않다. 또한 근섬유가 부드러우며 근내지방도 많아 육즙이 풍부하고 육향이 진하다. 또한 갈비뼈에서 우러나는 골즙도 구수한 단맛을 가지고 있어 살코기의 육단백질과 지방의 맛을 더욱 진하고 달게 만든다.

▶ 영양소(일반성분분석)

갈비		
영양성분	100 g 당 함량	단위
에너지	236.00	kcal
수분	65.00	g
단백질	17.77	g
지질	17.06	g
회분	0.88	g
필수 아미노산	7.73	g
총 불포화지방산	7.17	g



1–7. 갈비

▶ 소분할

갈비살

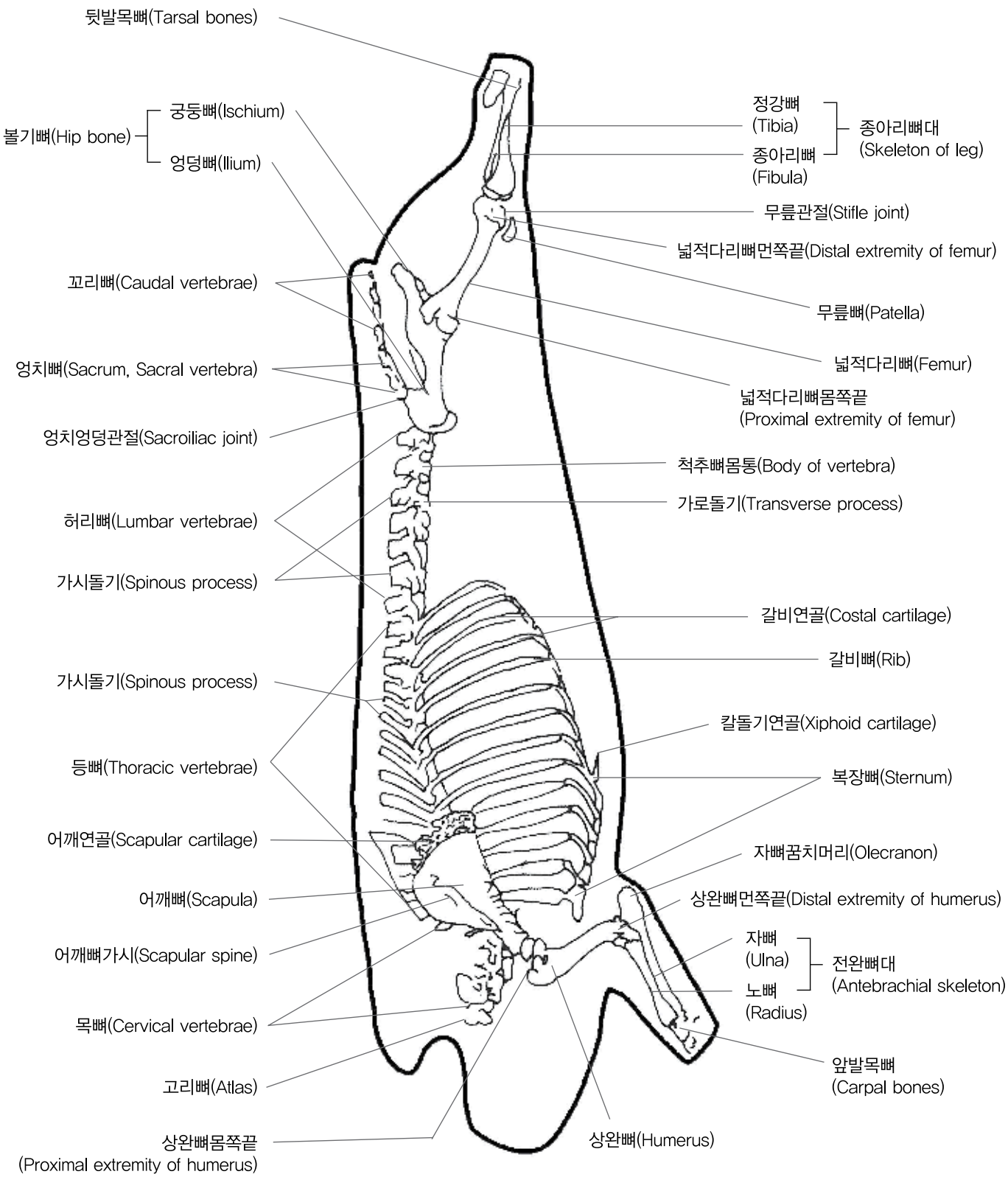




마구리



2. 돼지 도체의 골격구조


뒷발목뼈(Tarsal bones)
볼기뼈(Hip bone)
궁둥뼈(Ischium)
엉덩뼈(Ilium)
꼬리뼈(Caudal vertebrae)
엉치뼈(Sacrum, Sacral vertebra)
엉치엉덩관절(Sacroiliac joint)
허리뼈(Lumbar vertebrae)
가시돌기(Spinous process)
가시돌기(Spinous process)
등뼈(Thoracic vertebrae)
어깨연골(Scapular cartilage)
어깨뼈(Scapula)
어깨뼈가시(Scapular spine)
목뼈(Cervical vertebrae)
고리뼈(Atlas)
상완뼈몸쪽끝
(Proximal extremity of humerus)
정강뼈
(Tibia)
종아리뼈
(Fibula)
종아리뼈대
(Skeleton of leg)
무릎관절(Stifle joint)
넓적다리뼈먼쪽끝(Distal extremity of femur)
무릎뼈(Patella)
넓적다리뼈(Femur)
넓적다리뼈몸쪽끝
(Proximal extremity of femur)
척추뼈몸통(Body of vertebra)
가로돌기(Transverse process)
갈비연골(Costal cartilage)
갈비뼈(Rib)
칼돌기연골(Xiphoid cartilage)
복장뼈(Sternum)
자뼈꿈치머리(Olecranon)
상완뼈먼쪽끝(Distal extremity of humerus)
자뼈
(Ulna)
노뼈
(Radius)
전완뼈대
(Antebrachial skeleton)
앞발목뼈
(Carpal bones)
상완뼈(Humerus)

3. 골격 명칭 및 도감 상의 표시 번호

골격명	도감 표시 번호
목뼈(First to seventh cervical vertebrae)	A1–A7
어깨뼈(Scapula)	B
상완뼈(Humerus)	C
자뼈(Ulna)	D
등뼈(First to fifteenth thoracic vertebrae)	E1–E15
갈비뼈(First to fourteenth rib 1~14)	F1–F14
복장뼈(Sternum)	G
갈비연골(Costal cartilage)	H
어깨연골(Scapular cartilage)	I
칼돌기연골(Xiphoid cartilage)	J
허리뼈(First to sixth lumbar vertebrae)	K1–K6
엉치뼈(Sacrum, First to fourth sacral vertebrae)	L1–L4
엉덩뼈(Ilium)	M
궁둥뼈(Ischium)	O
두덩뼈(Pubis)	P
꼬리뼈(Caudal vertebrae)	Q
넓적다리뼈(Femur)	R
무릎뼈(Patella)	S
정강뼈(Tibia)	T
종아리뼈(Fibula)	U

4. 근육 명칭 및 도감 상의 표시 번호

근육명	도감 표시 번호
상완머리근(Brachiocephalicus m.)	1
얼굴피부근(Cutaneous muscle of face)	2
목피부근(Cervical cutaneous muscle)	3
복장혀근(Sternohyoid m.)	4
어깨가로근(Omotransversarius m.)	5
배쪽머리곧은근(Rectus capitis ventralis m.)	6
목긴근(Longus colli m.)	7
등세모근(Trapezius m.)	8
– 목부분(Cervical part)	
– 등부분(Thoracic part)	
가로돌기사이근(Intertransverse mm.)	9
– 등쪽목가로돌기사이근(Dorsal cervical intertransverse m.)	
– 등가로돌기사이근(Thoracic intertransverse m.)	
– 허리가로돌기사이근(Lumbar intertransverse m.)	
널판근(Splenius m.)	10
– 머리널판근(Splenius capitis m.)	
– 목널판근(Splenius cervicis m.)	
뒤머리빗근(Obliquus capitis caudalis m.)	11
반가시근(Semispinal m.)	12
– 머리반가시근(Semispinal muscle of head)	
– 목반가시근(Cervical semispinal muscle)	
등쪽머리곧은근(Rectus capitis dorsalis m.)	13
깊은가슴근(Deep pectoral m.)	14
가시위근(Supraspinatus m.)	15
복장머리근(Sternocephalicus m.)	16
머리가장긴근(Longissimus capitis m.)	17
마름모근(Rhomboid m.)	18
– 머리마름모근(Capital rhomboid m.)	
– 목마름모근(Cervical rhomboid m.)	
– 등마름모근(Thoracic rhomboid m.)	

근육명	도감 표시 번호
목갈비근(Scalene m.)	19
배쪽톱니근(Ventral serrate m.)	20
– 목배쪽톱니근(Ventral serrate muscle of neck)	
– 가슴배쪽톱니근(Ventral serrate muscle of thorax)	
상완근(Brachialis m.)	21
노쪽앞발목폄근(Extensor carpi radialis m.)	22
가시아래근(Infraspinatus m.)	23
어깨세모근 (Deltoid m.)	24
상완세갈래근(Triceps brachii m.)	25~27
가쪽갈래(Lateral head)	25
긴갈래(Long head)	26
안쪽갈래(Medial head)	27
상완두갈래근(Biceps brachii m.)	28
얕은가슴근(Superficial pectoral m.)	29
작은원근(Teres minor m.)	30
앞다리굽이근(Anconeus m.)	31
어깨밑근(Subscapularis m.)	32
큰원근(Teres major m.)	33
가쪽발가락폄근(Lateral digital extensor m.)	34
엉덩갈비근(Iliocostal m.)	35
– 목엉덩갈비근(Cervical iliocostal m.)	
– 등엉덩갈비근(Thoracic iliocostal m.)	
– 허리엉덩갈비근(Lumbar iliocostal muscle)	
가시근(Spinal m.)	36
– 목가시근(Cervical spinal m.)	
– 등가시근(Thoracic spinal m.)	
가시사이근(interspinal m.)	37
깊은발가락굽힘근(Deep digital flexor m.)	38
가장긴근(Longissimus m.)	39
– 목가장긴근(Cervical longissimus m.)	

4. 근육 명칭 및 도감 상의 표시 번호

근육명	도감 표시 번호
– 등가장긴근(Thoracic longissimus m.)	
– 허리가장긴근(Lumbar longissimus m.)	
뭇갈래근(Multifidus m.)	40
속갈비사이근(Internal intercostal mm.)	41
바깥갈비사이근(External intercostal mm.)	42
가슴곧은근(Straight thoracic m.)	43
전완근막긴장근(Tensor fasciae antebrachii m.)	44
갈비올림근(Levator muscles of ribs)	45
앞등쪽톱니근(Cranial dorsal serrate m.)	46
가슴가로근(Transverse thoracic m.)	47
넓은등근(Latissimus dorsi m.)	48
몸통피부근(Cutaneous muscle of trunk)	49
배곧은근(Straight abdominal m.)	50
배바깥빗근(External abdominal oblique m.)	51
가로막(Diaphragm)	52
뒤등쪽톱니근(Caudal dorsal serrate m.)	53
큰허리근(Greater psoas m.)	54
배속빗근(Internal abdominal oblique m.)	55
허리네모근(Quadrate lumbar m.)	56
작은허리근(Smaller psoas m.)	57
갈비당김근(Retractor muscle of ribs)	58
중간볼기근(Middle gluteal m.)	59
덧볼기근(Accessory gluteal m.)	60
넓적다리근막긴장근(Tensor fasciae latae m.)	61
엉덩허리근(Iliopsoas m.)	62
넓적다리네갈래근(Quadriceps femoris m.)	63
넓적다리곧은근(Rectus femoris m.)	63–1
가쪽넓은근(Lateral vastus m.)	63–2
중간넓은근(Intermediate vastus m.)	63–3
안쪽넓은근(Medial vastus m.)	63–4

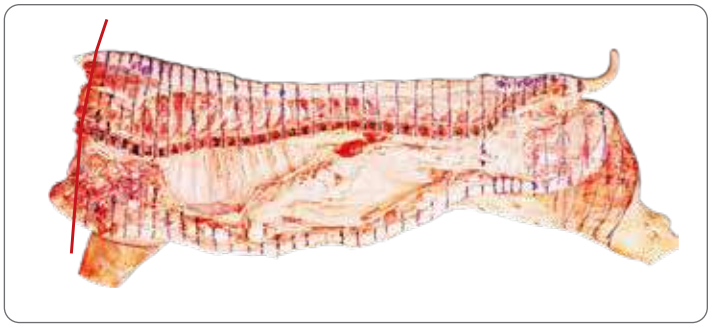
근육명	도감 표시 번호
속폐쇄근(Internal obturator m.)	64
깊은볼기근(Deep gluteal m.)	65
넓적다리빗근(Sartorius m.)	66
얕은볼기근(Superficial gluteal m.)	67
꼬리근(Coccygeus m.)	68
두덩근(Pectineus m.)	69
넓적다리두갈래근(Biceps femoris m.)	70
두덩정강근(Gracilis m.)	71
모음근(Adductor m.)	72
바깥폐쇄근(External obturator m.)	73
엉치꼬리근(Sacrococcygeal m.)	74
반막근(Semimembranosus m.)	75
반힘줄근(Semitendinosus m.)	76
장딴지세갈래근(Triceps surae m.)	77
가자미근(Soleus m.)	78
얕은발가락굽힘근(Superficial digital flexor m.)	79
긴종아리근(Long fibular m.)	80
셋째종아리근(Third fibular m.)	81
뒤정강근(Caudal tibial m.)	82
오금근(Popliteus m.)	83
긴발가락폄근(Long digital extensor m.)	84
귀밑샘(Parotid gland)	PG
콩팥(Kidney)	Kd

5. 절단 부위별 근육 형태 및 조성

(1) 목뼈 절단면

첫째–둘째 목뼈 사이

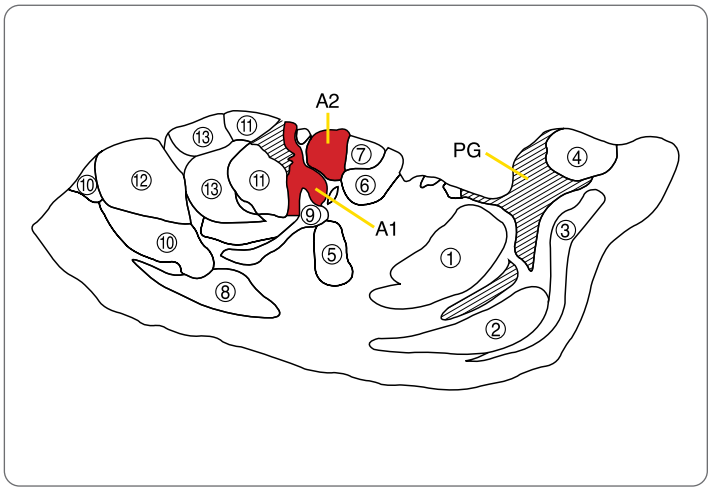
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	282	36
지방	39	5
뼈	462	59
계	783	100

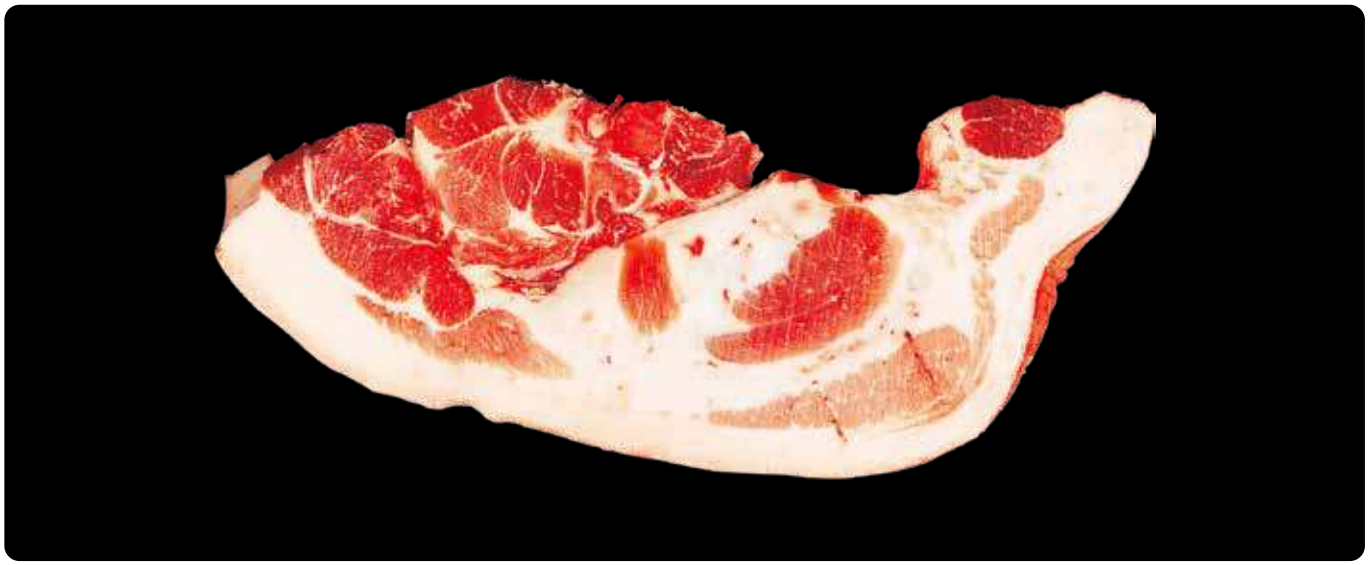
▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

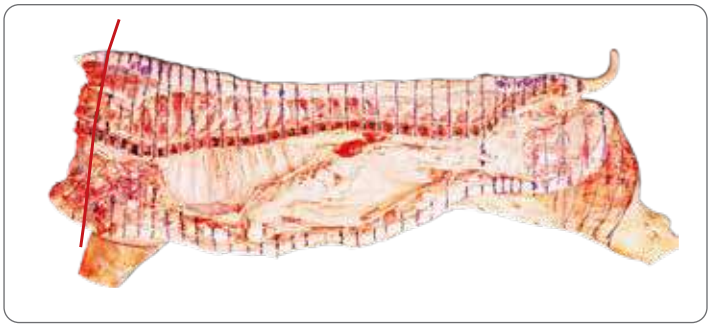
1	상완머리근	9	가로돌기사이근
2	얼굴피부근	10	널판근
3	목피부근	11	뒤머리빗근
4	복장혀근	12	반가시근
5	어깨가로근	13	등쪽머리곧은근
6	배쪽머리곧은근	A1	첫째 목뼈
7	목긴근	A2	둘째 목뼈
8	등세모근	PG	귀밑샘

▶ 절단 부위 사진(No.1)



둘째–셋째 목뼈 사이

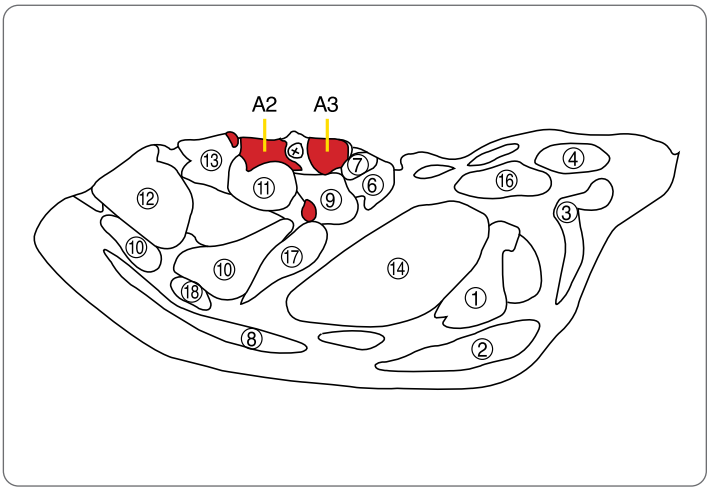
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	432	57.4
지방	43	5.7
뼈	277	36.8
계	752	100

▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

1	상완머리근	11	뒤머리빗근
2	얼굴피부근	12	반가시근
3	목피부근	13	등쪽머리곧은근
4	복장혀근	14	깊은가슴근
6	배쪽머리곧은근	16	복장머리근
7	목긴근	17	머리가장긴근
8	등세모근	18	마름모근
9	가로돌기사이근	A2	둘째 목뼈
10	널판근	A3	셋째 목뼈

▶ 절단 부위 사진(No.2)



5. 절단 부위별 근육 형태 및 조성

(1) 목뼈 절단면

셋째–넷째 목뼈 사이

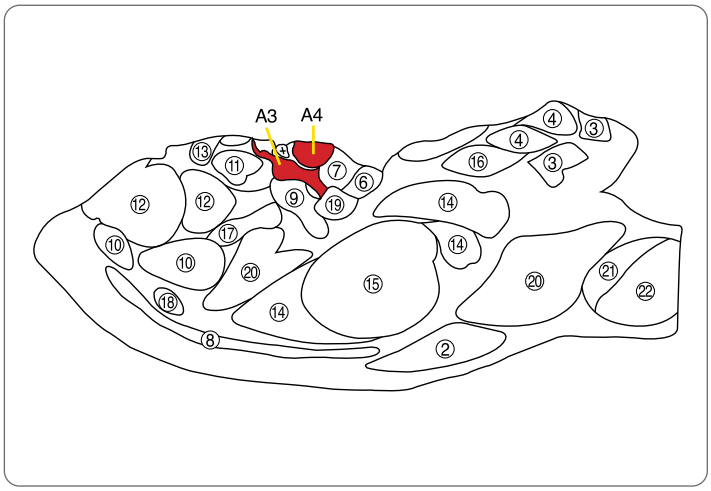
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	525	67.9
지방	45	5.8
뼈	203	26.3
계	773	100

▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

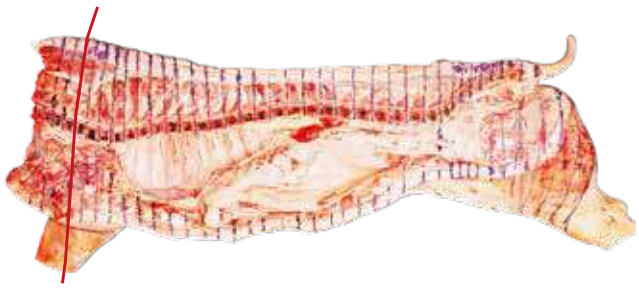
2	얼굴피부근	14	깊은가슴근
3	목피부근	15	가시위근
4	복장혀근	16	복장머리근
6	배쪽머리곧은근	17	머리가장긴근
7	목긴근	18	마름모근
8	등세모근	19	목갈비근
9	가로돌기사이근	20	배쪽톱니근
10	널판근	21	상완근
11	뒤머리빗근	22	노쪽앞말목폄근
12	반가시근	A3	셋째 목뼈
13	등쪽머리곧은근	A4	넷째 목뼈

▶ 절단 부위 사진(No.3)



넷째–다섯째 목뼈 사이

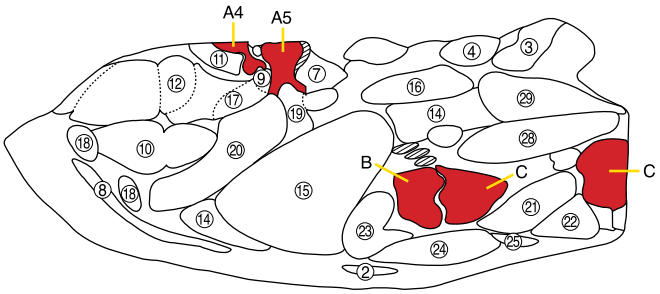
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	677	67.2
지방	108	10.7
뼈	223	22.1
계	1,008	100

▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

3	목피부근	20	배쪽톱니근
4	복장혀근	21	상완근
7	목긴근	22	노쪽앞말목폄근
8	등세모근	23	가시아래근
9	가로돌기사이근	24	어깨세모근
10	널판근	25	상완세갈래근 가쪽갈래
11	뒤머리빗근	28	상완두갈래근
12	반가시근	29	얕은가슴근
14	깊은가슴근	A4	넷째 목뼈
16	복장머리근	A5	다섯째 목뼈
17	머리가장긴근	B	어깨뼈
18	마름모근	C	상완뼈
19	목갈비근		

▶ 절단 부위 사진(No.4)



5. 절단 부위별 근육 형태 및 조성

(1) 목뼈 절단면

다섯째–여섯째 목뼈 사이

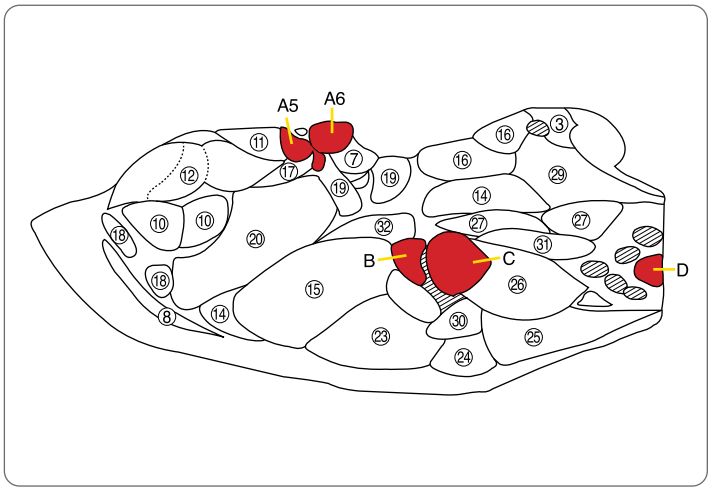
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	771	66.5
지방	213	18.4
뼈	176	15.2
계	1,160	100

▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

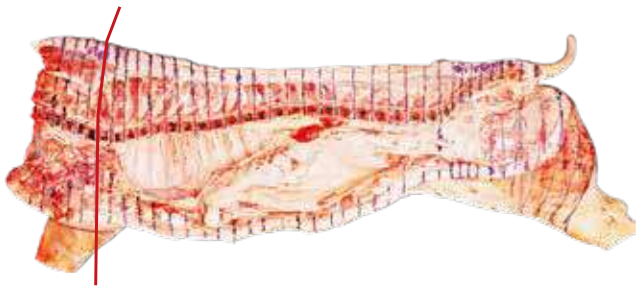
3	목피부근	24	어깨세모근
7	목긴근	25	상완세갈래근 가쪽갈래
8	등세모근	26	상완세갈래근 긴갈래
10	널판근	27	상완세갈래근 안쪽갈래
11	뒤머리빗근	29	얕은가슴근
12	반가시근	30	작은원근
14	깊은가슴근	31	앞다리굽이근
15	가시위근	32	어깨밑근
16	복장머리근	A5	다섯째 목뼈
17	머리가장긴근	A6	여섯째 목뼈
18	마름모근	B	어깨뼈
19	목갈비근	C	상완뼈
20	배쪽톱니근	D	자뼈
23	가시아래근		

▶ 절단 부위 사진(No.5)



여섯째–일곱째 목뼈 사이

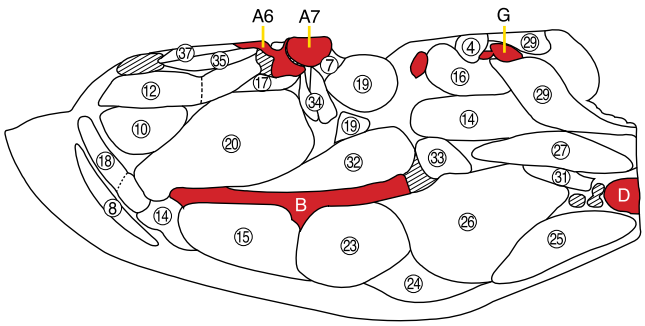
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	786	68
지방	212	18.3
뼈	158	13.7
계	1,156	100

▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

4	복장혀근	25	상완세갈래근 가쪽갈래
7	목긴근	26	상완세갈래근 긴갈래
8	등세모근	27	상완세갈래근 안쪽갈래
10	널판근	29	얕은가슴근
12	반가시근	31	앞다리굽이근
14	깊은가슴근	32	어깨밑근
15	가시위근	33	큰원근
16	복장머리근	35	엉덩갈비근
17	머리가장긴근	37	가시사이근
18	마름모근	A6	여섯째 목뼈
19	목갈비근	A7	일곱째 목뼈
20	배쪽톱니근	B	어깨뼈
23	가시아래근	D	자뼈
24	어깨세모근	G	복장뼈

▶ 절단 부위 사진(No.6)



5. 절단 부위별 근육 형태 및 조성

(1) 목뼈 절단면

일곱째 목뼈–첫째 등뼈 사이

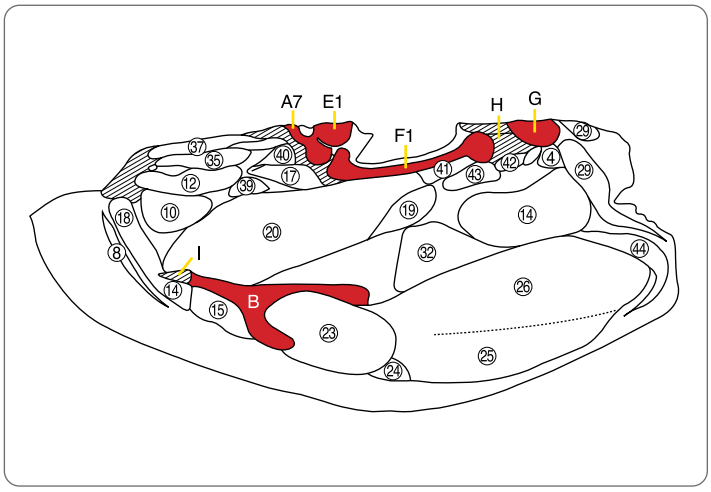
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	940	70.9
지방	169	12.8
뼈	216	16.3
계	1,325	100

▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

4	복장혀근	35	엉덩갈비근
8	등세모근	37	가시사이근
10	널판근	39	가장긴근
12	반가시근	40	뭇갈래근
14	깊은가슴근	41	속갈비사이근
15	가시위근	42	바깥갈비사이근
17	머리가장긴근	43	가슴곧은근
18	마름모근	44	전완근막긴장근
19	목갈비근	A7	일곱째 목뼈
20	배쪽톱니근	B	어깨뼈
23	가시아래근	E1	첫째 등뼈
24	어깨세모근	F1	첫째 갈비뼈
25	상완세갈래근 가쪽갈래	G	복장뼈
26	상완세갈래근 긴갈래	H	갈비연골
29	얕은가슴근	I	어깨연골
32	어깨밑근		

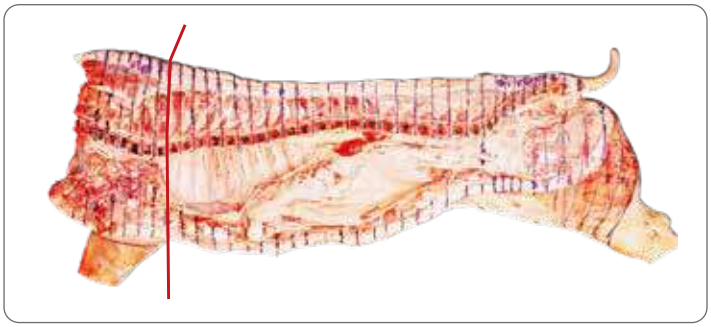
▶ 절단 부위 사진(No.7)



(2) 등뼈 절단면

첫째–둘째 등뼈 사이

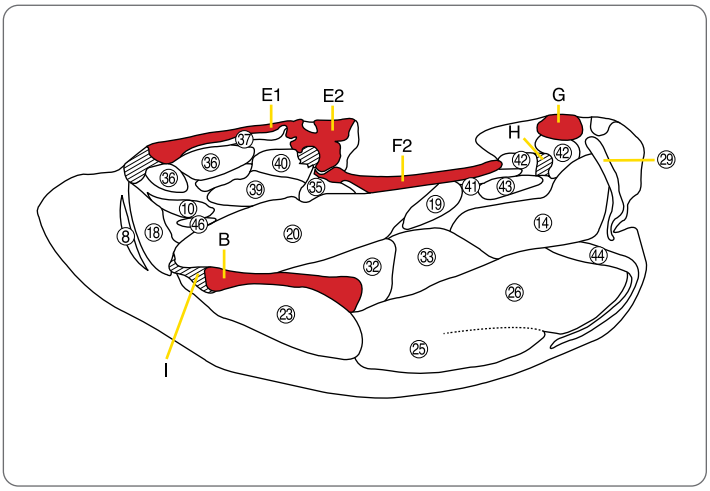
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	687	64.1
지방	184	17.2
뼈	200	18.7
계	1,071	100

▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

8	등세모근	39	가장긴근
10	널판근	40	뭇갈래근
14	깊은가슴근	41	속갈비사이근
18	마름모근	42	바깥갈비사이근
19	목갈비근	43	가슴곧은근
20	배쪽톱니근	44	전완근막긴장근
23	가시아래근	46	앞쪽등톱니근
25	상완세갈래근 가쪽갈래	B	어깨뼈
26	상완세갈래근 긴갈래	E1	첫째 등뼈
29	얕은가슴근	E2	둘째 등뼈
32	어깨밑근	F2	둘째 갈비뼈
33	큰원근	G	복장뼈
35	엉덩갈비근	H	갈비연골
36	가시근	I	어깨연골
37	가시사이근		

▶ 절단 부위 사진(No.8)

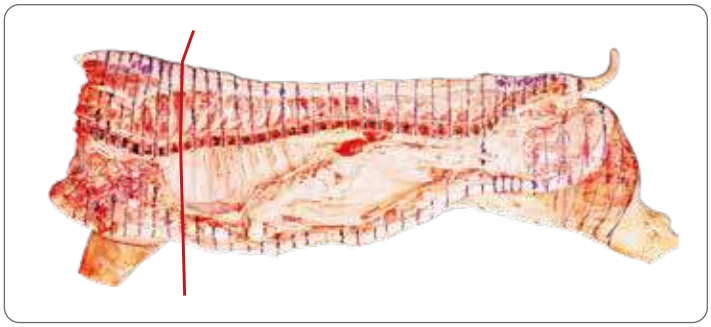


5. 절단 부위별 근육 형태 및 조성

(2) 등뼈 절단면

둘째–셋째 등뼈 사이

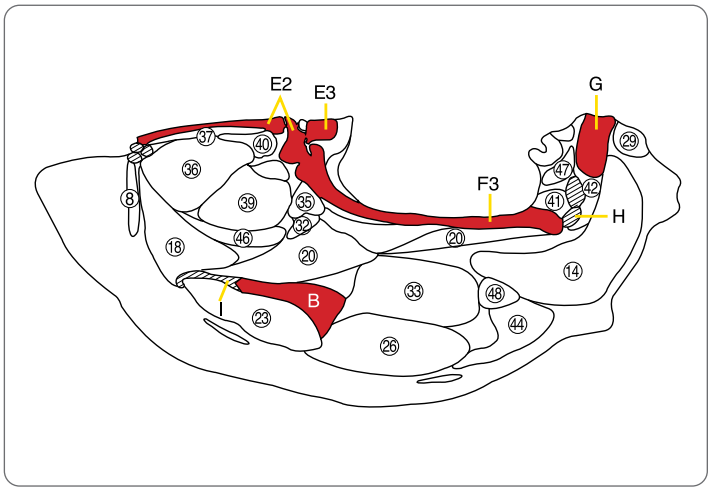
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	693	60.6
지방	203	17.7
뼈	248	21.7
계	1,144	100

▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

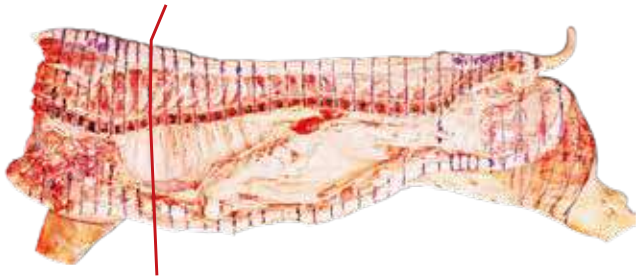
8	등세모근	41	속갈비사이근
14	깊은가슴근	42	바깥갈비사이근
18	마름모근	44	전완근막긴장근
20	배쪽톱니근	46	앞쪽등톱니근
23	가시아래근	47	가슴가로근
26	상완세갈래근 긴갈래	48	넓은등근
29	얕은가슴근	B	어깨뼈
32	어깨밑근	E2	둘째 등뼈
33	큰원근	E3	셋째 등뼈
35	엉덩갈비근	F3	셋째 갈비뼈
36	가시근	G	복장뼈
37	가시사이근	H	갈비연골
39	가장긴근	I	어깨연골
40	뭇갈래근		

▶ 절단 부위 사진(No.9)



셋째–넷째 등뼈 사이

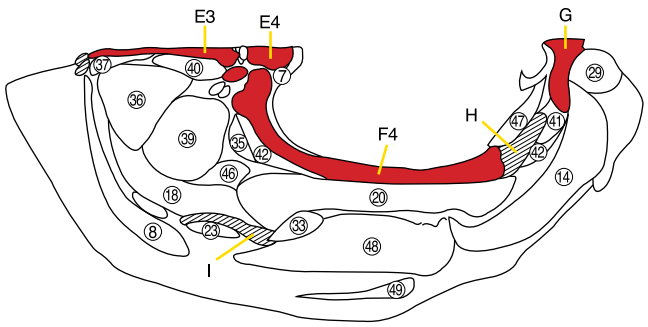
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	539	54.7
지방	193	19.6
뼈	254	25.8
계	986	100

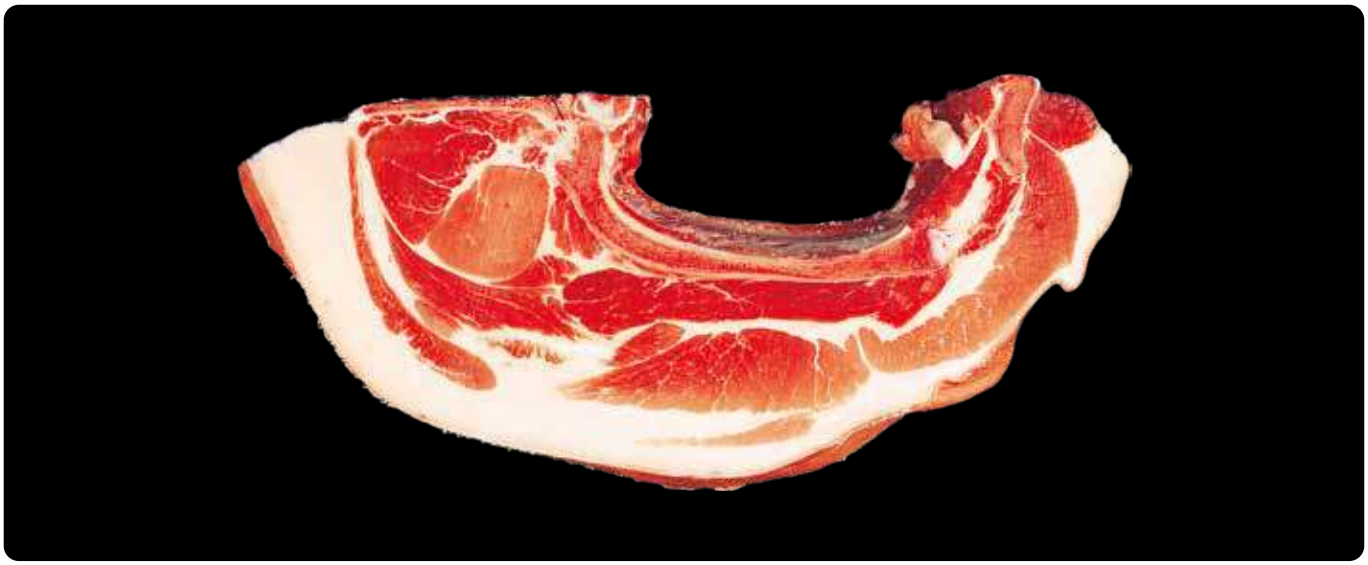
▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

7	목긴근	41	속갈비사이근
8	등세모근	42	바깥갈비사이근
14	깊은가슴근	46	앞쪽등톱니근
18	마름모근	47	가슴가로근
20	배쪽톱니근	48	넓은등근
23	가시아래근	49	몸통피부근
29	얕은가슴근	E3	셋째 등뼈
33	큰원근	E4	넷째 등뼈
35	엉덩갈비근	F4	넷째 갈비뼈
36	가시근	G	복장뼈
37	가시사이근	H	갈비연골
39	가장긴근	I	어깨연골
40	뭇갈래근		

▶ 절단 부위 사진(No.10)

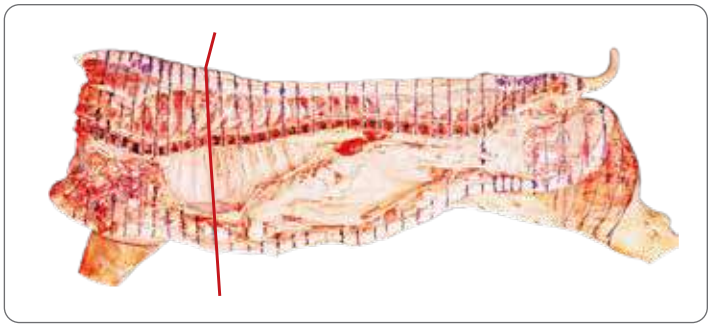


5. 절단 부위별 근육 형태 및 조성

(2) 등뼈 절단면

넷째–다섯째 등뼈 사이

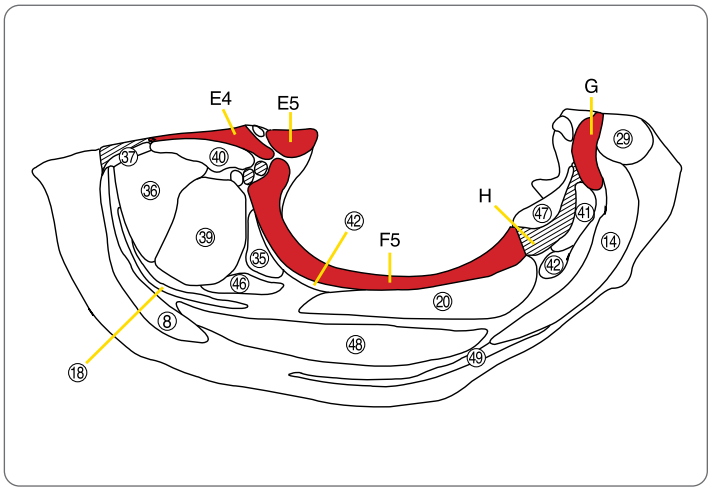
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	467	54.1
지방	173	20
뼈	223	25.8
계	863	100

▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

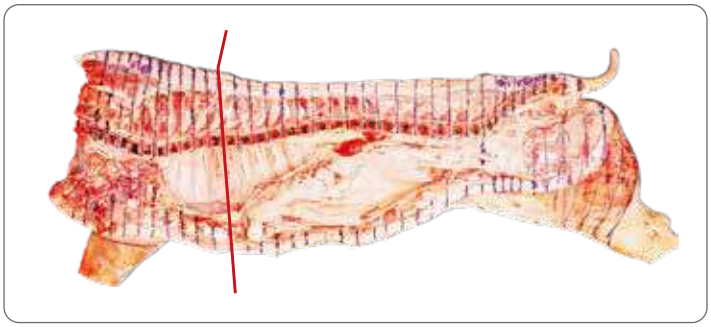
8	등세모근	42	바깥갈비사이근
14	깊은가슴근	46	앞쪽등톱니근
18	마름모근	47	가슴가로근
20	배쪽톱니근	48	넓은등근
29	얕은가슴근	49	몸통피부근
35	엉덩갈비근	E4	넷째 등뼈
36	가시근	E5	다섯째 등뼈
37	가시사이근	F5	다섯째 갈비뼈
39	가장긴근	G	복장뼈
40	뭇갈래근	H	갈비연골
41	속갈비사이근		

▶ 절단 부위 사진(No.11)



다섯째–여섯째 등뼈 사이

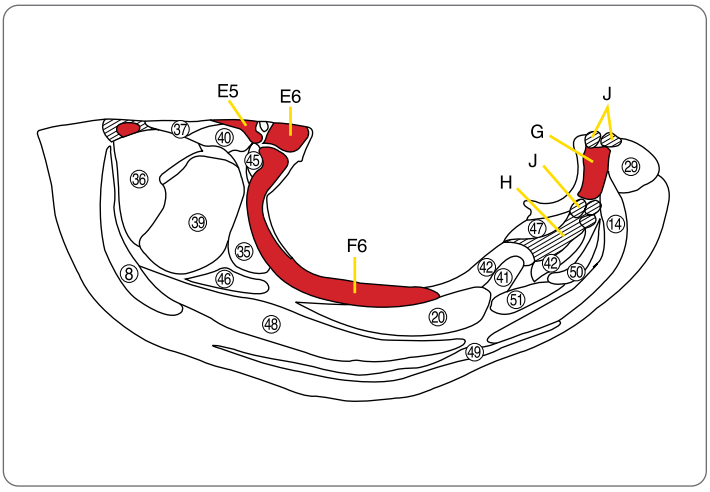
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	415	56.5
지방	140	19.1
뼈	179	24.4
계	734	100

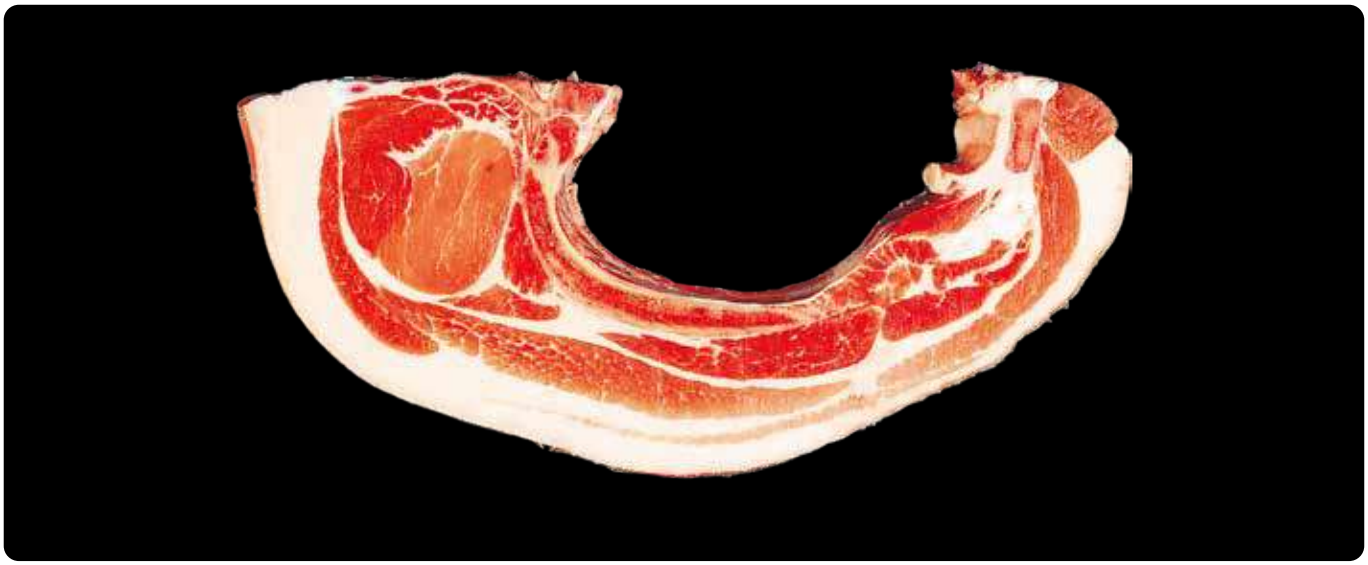
▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

8	등세모근	46	앞쪽등톱니근
14	깊은가슴근	47	가슴가로근
20	배쪽톱니근	48	넓은등근
29	얕은가슴근	49	몸통피부근
35	엉덩갈비근	50	배곧은근
36	가시근	51	배바깥빗근
37	가시사이근	E5	다섯째 등뼈
39	가장긴근	E6	여섯째 등뼈
40	뭇갈래근	F6	여섯째 갈비뼈
41	속갈비사이근	G	복장뼈
42	바깥갈비사이근	H	갈비연골
45	갈비올림근	J	칼돌기연골

▶ 절단 부위 사진(No.12)

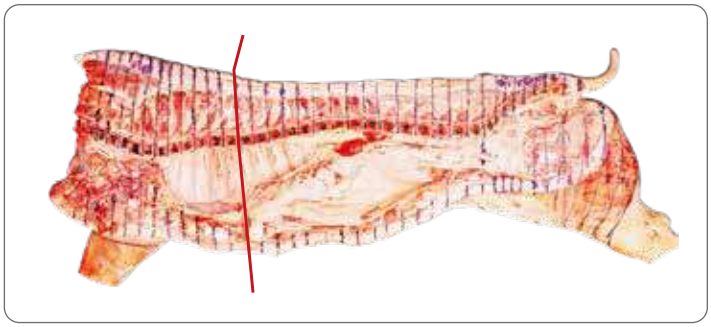


5. 절단 부위별 근육 형태 및 조성

(2) 등뼈 절단면

여섯째–일곱째 등뼈 사이

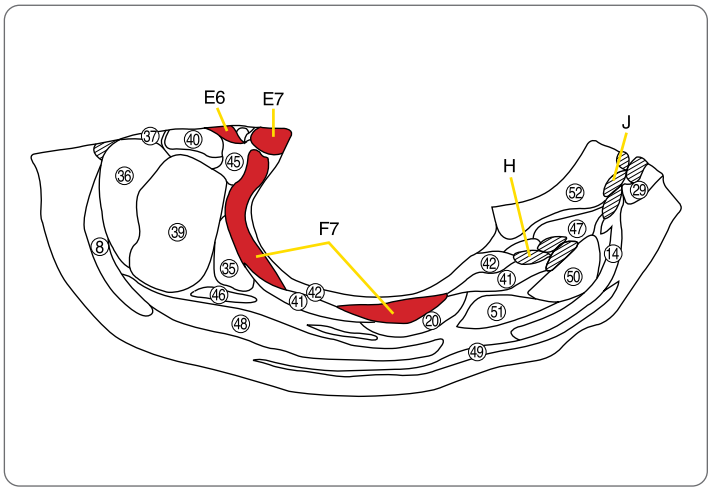
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	553	55.9
지방	183	18.5
뼈	253	25.6
계	989	100

▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

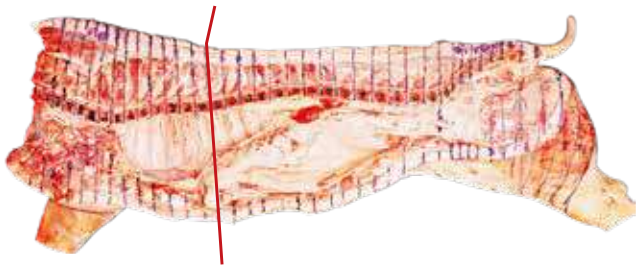
8	등세모근	46	앞쪽등톱니근
14	깊은가슴근	47	가슴가로근
20	배쪽톱니근	48	넓은등근
29	얕은가슴근	49	몸통피부근
35	엉덩갈비근	50	배곧은근
36	가시근	51	배바깥빗근
37	가시사이근	52	가로막
39	가장긴근	E6	여섯째 등뼈
40	뭇갈래근	E7	일곱째 등뼈
41	속갈비사이근	F7	일곱째 갈비뼈
42	바깥갈비사이근	H	갈비연골
45	갈비올림근	J	칼돌기연골

▶ 절단 부위 사진(No.13)



일곱째–여덟째 등뼈 사이

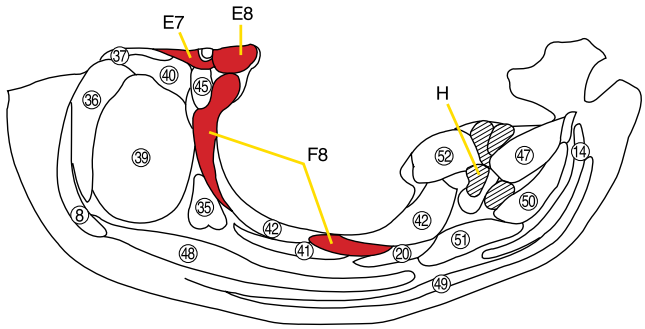
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	493	57.3
지방	134	15.6
뼈	233	27.1
계	860	100

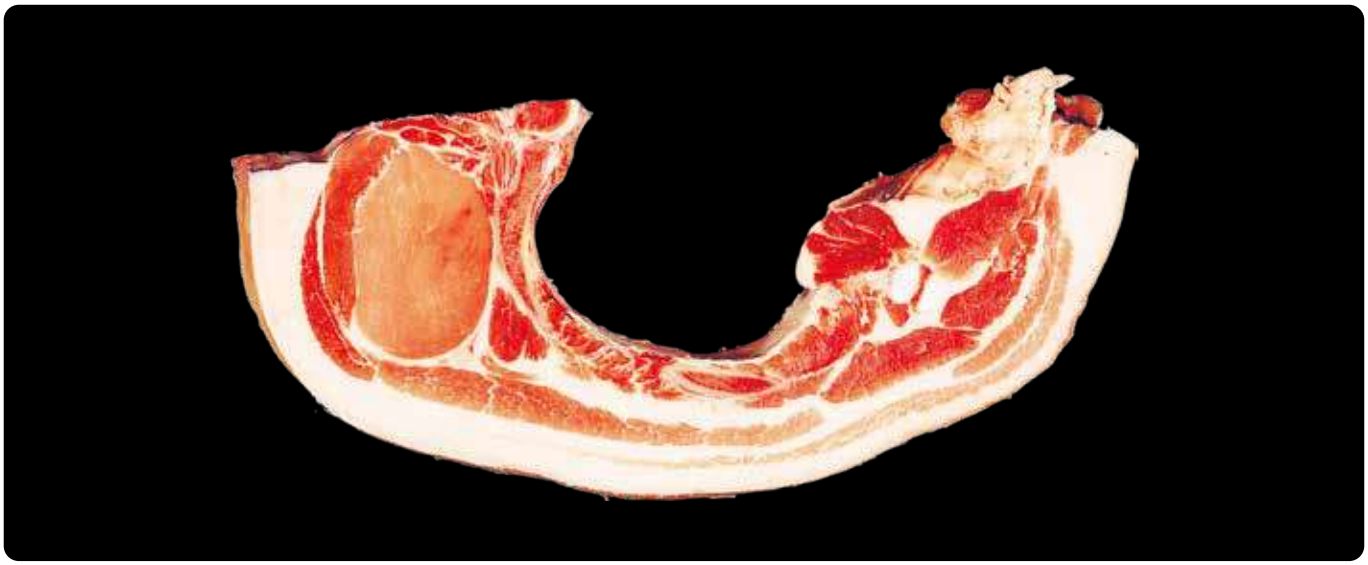
▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

8	등세모근	47	가슴가로근
14	깊은가슴근	48	넓은등근
35	엉덩갈비근	49	몸통피부근
36	가시근	50	배곧은근
37	가시사이근	51	배바깥빗근
39	가장긴근	52	가로막
40	뭇갈래근	E7	일곱째 등뼈
41	속갈비사이근	E8	여덟째 등뼈
42	바깥갈비사이근	F8	여덟째 갈비뼈
45	갈비올림근	H	갈비연골

▶ 절단 부위 사진(No.14)

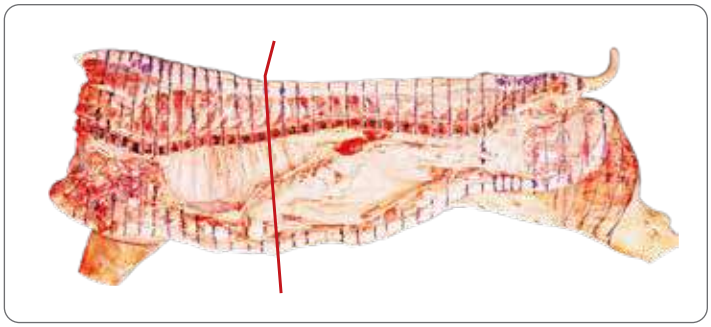


5. 절단 부위별 근육 형태 및 조성

(2) 등뼈 절단면

여덟째–아홉째 등뼈 사이

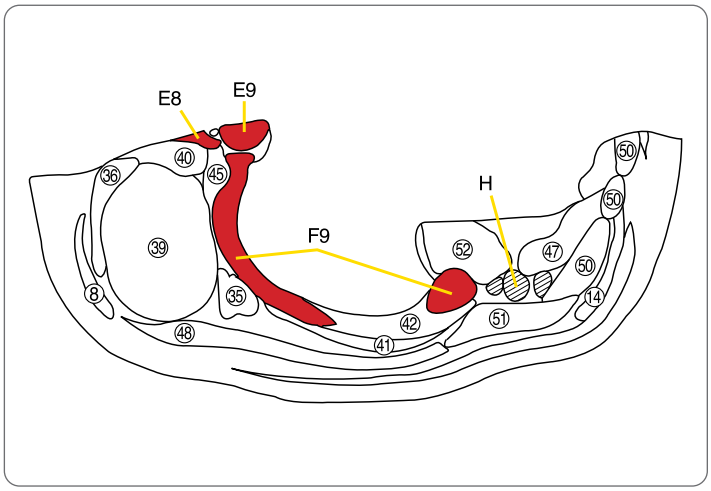
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	448	57.1
지방	119	15.2
뼈	218	27.8
계	785	100

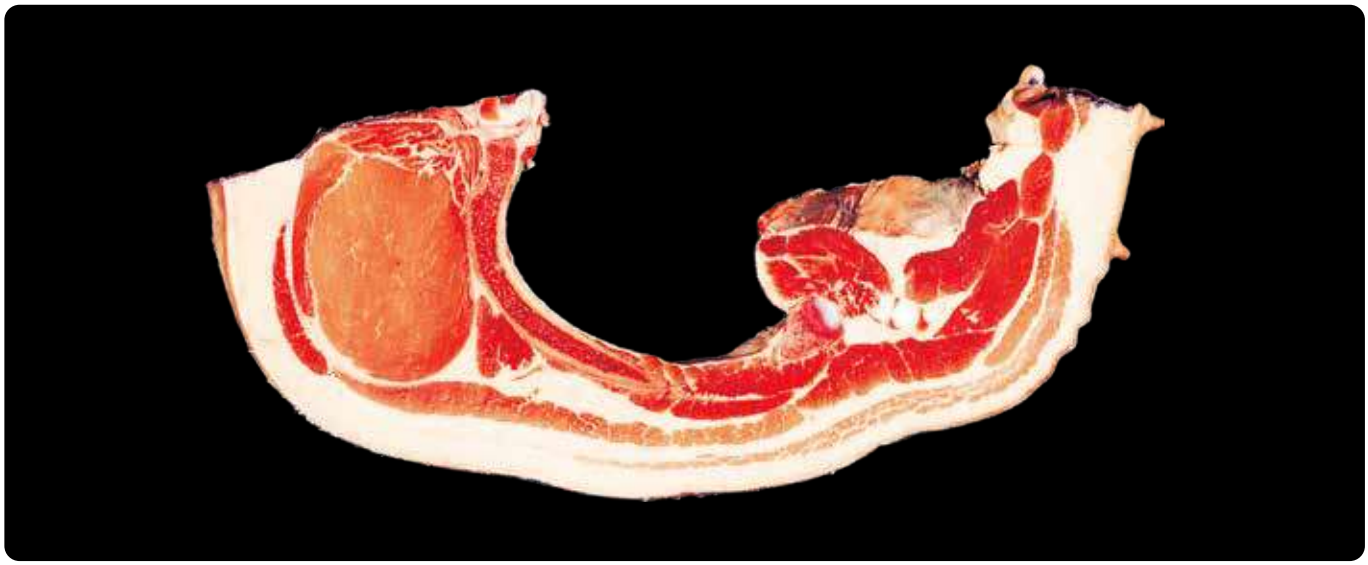
▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

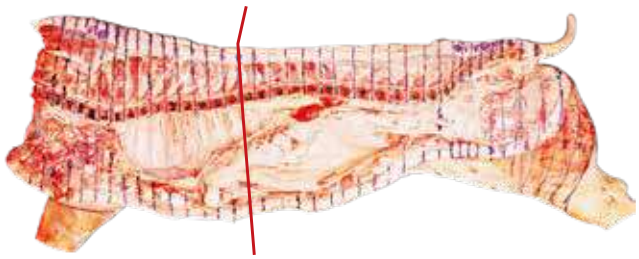
8	등세모근	48	넓은등근
14	깊은가슴근	49	몸통피부근
35	엉덩갈비근	50	배곧은근
36	가시근	51	배바깥빗근
40	뭇갈래근	52	가로막
41	속갈비사이근	E8	여덟째 등뼈
42	바깥갈비사이근	E9	아홉째 등뼈
45	갈비올림근	F9	아홉째 갈비뼈
47	가슴가로근	H	갈비연골

▶ 절단 부위 사진(No.15)



아홉째–열째 등뼈 사이

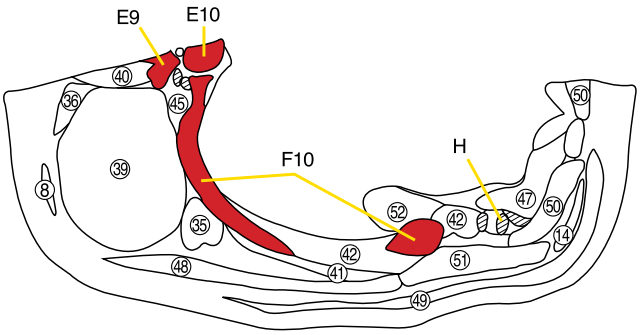
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	459	57.3
지방	108	13.5
뼈	234	29.2
계	801	100

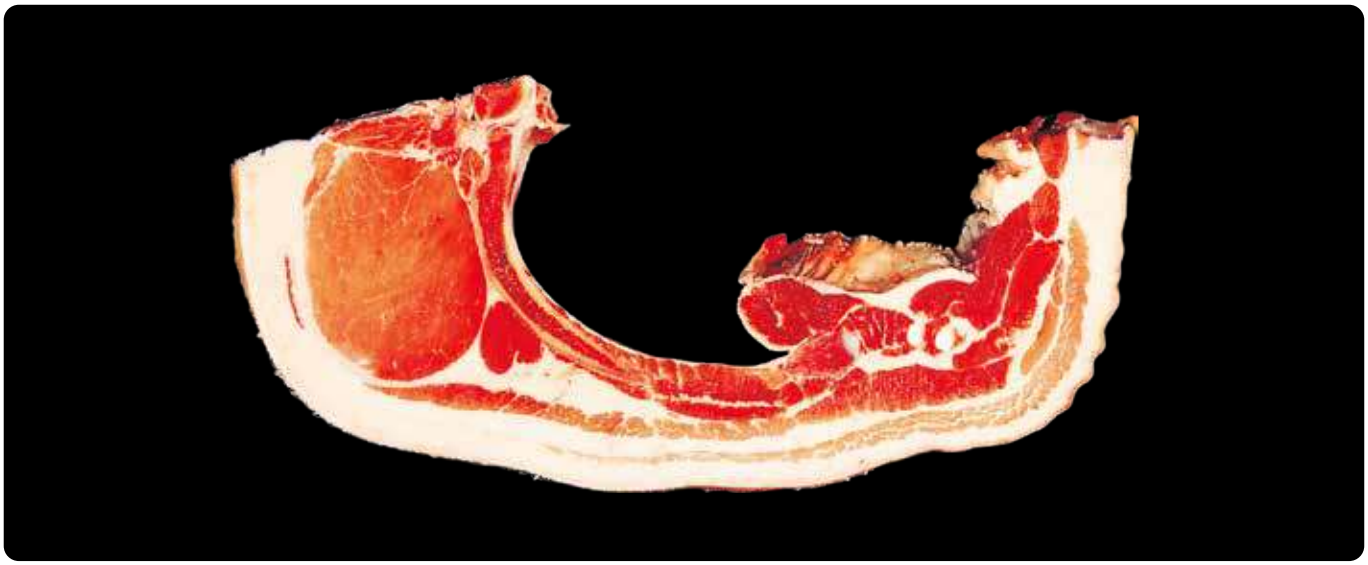
▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

8	등세모근	48	넓은등근
14	깊은가슴근	49	몸통피부근
35	엉덩갈비근	50	배곧은근
36	가시근	51	배바깥빗근
39	가장긴근	52	가로막
40	뭇갈래근	E9	아홉째 등뼈
41	속갈비사이근	E10	열째 등뼈
42	바깥갈비사이근	F10	열째 갈비뼈
45	갈비올림근	H	갈비연골
47	가슴가로근		

▶ 절단 부위 사진(No.16)

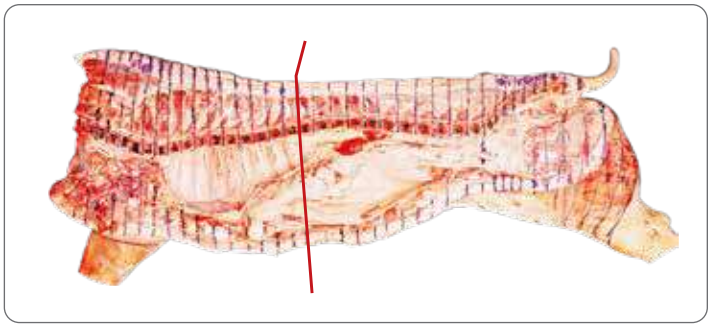


5. 절단 부위별 근육 형태 및 조성

(2) 등뼈 절단면

열째–열한째 등뼈 사이

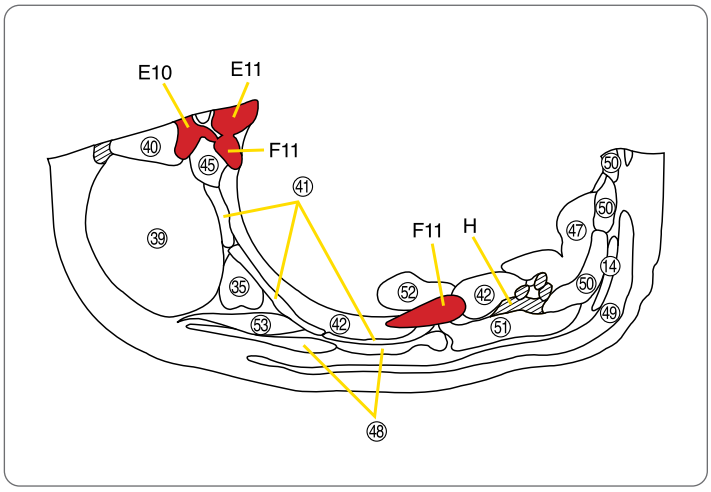
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	430	55.5
지방	133	17.2
뼈	212	27.4
계	775	100

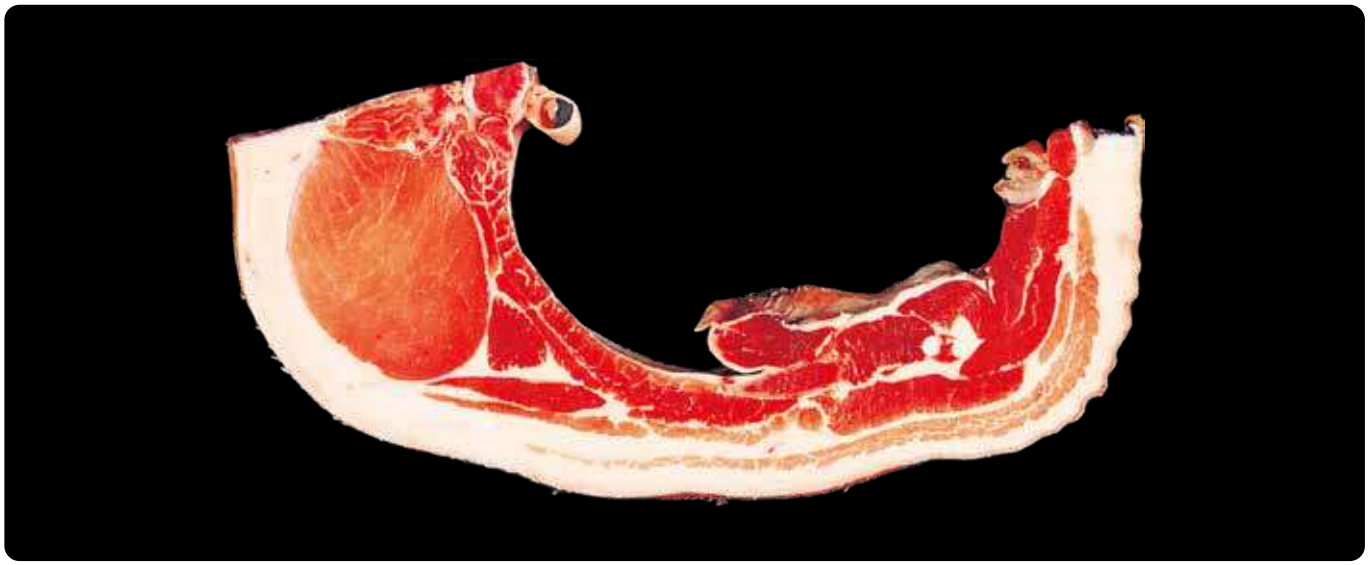
▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

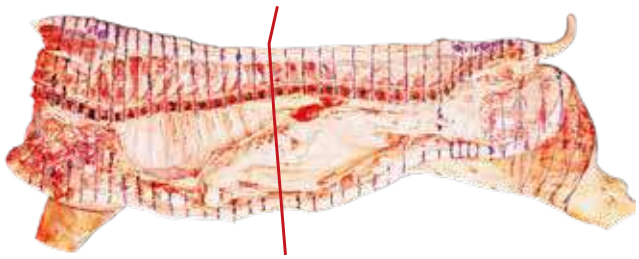
14	깊은가슴근	49	몸통피부근
35	엉덩갈비근	50	배곧은근
39	가장긴근	51	배바깥빗근
40	뭇갈래근	52	가로막
41	속갈비사이근	53	뒤쪽등톱니근
42	바깥갈비사이근	E10	열째 등뼈
45	갈비올림근	E11	열한째 등뼈
47	가슴가로근	F11	열한째 갈비뼈
48	넓은등근	H	갈비연골

▶ 절단 부위 사진(No.17)



열한째-열두째 등뼈 사이

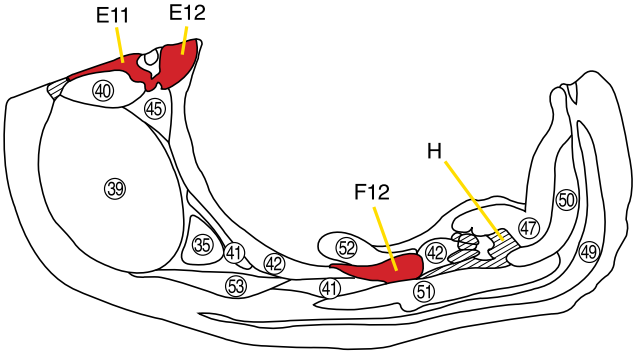
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	432	56.8
지방	100	13.2
뼈	228	30
계	760	100

▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

35	엉덩갈비근	50	배곧은근
39	가장긴근	51	배바깥빗근
40	뭇갈래근	52	가로막
41	속갈비사이근	53	뒤쪽등톱니근
42	바깥갈비사이근	E11	열한째 등뼈
45	갈비올림근	E12	열두째 등뼈
47	가슴가로근	F12	열두째 갈비뼈
49	몸통피부근	H	갈비연골

▶ 절단 부위 사진(No.18)

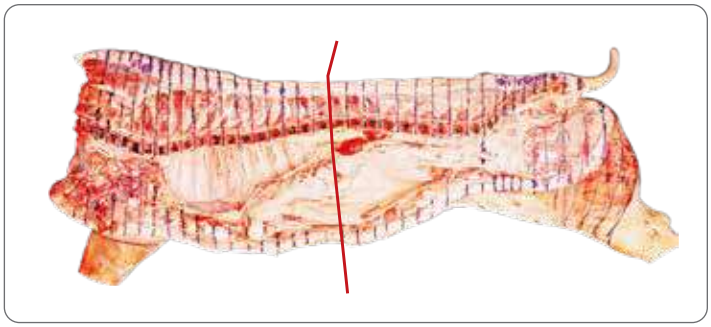


5. 절단 부위별 근육 형태 및 조성

(2) 등뼈 절단면

열두째–열셋째 등뼈 사이

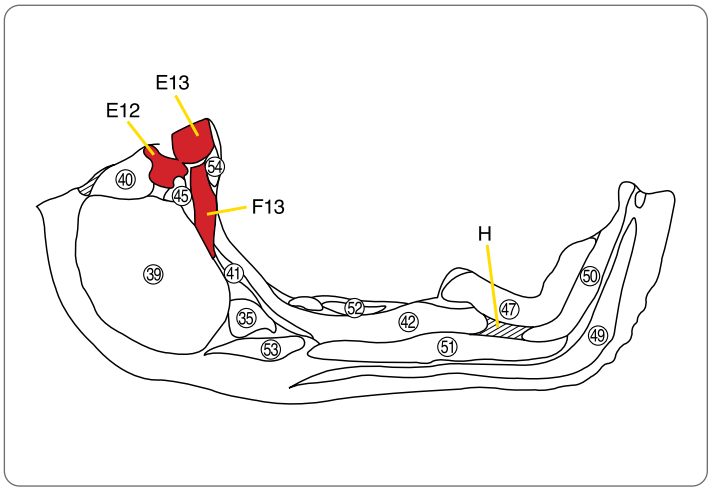
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	448	53.4
지방	116	13.8
뼈	275	32.8
계	839	100

▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

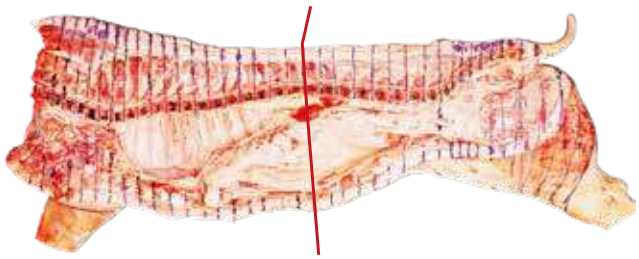
35	엉덩갈비근	51	배바깥빗근
39	가장긴근	52	가로막
40	뭇갈래근	53	뒤쪽등톱니근
41	속갈비사이근	54	큰허리근
42	바깥갈비사이근	E12	열두째 등뼈
45	갈비올림근	E13	열셋째 등뼈
47	가슴가로근	F13	열셋째 갈비뼈
49	몸통피부근	H	갈비연골
50	배곧은근		

▶ 절단 부위 사진(No.19)



열셋째–열넷째 등뼈 사이

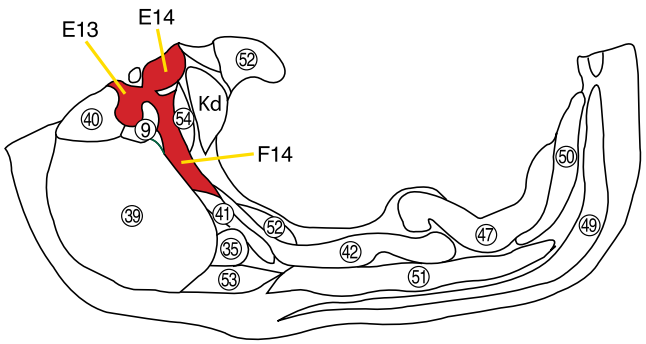
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	439	54.7
지방	105	13.1
뼈	258	32.2
계	802	100

▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

9	가로돌기사이근	50	배곧은근
35	엉덩갈비근	51	배바깥빗근
39	가장긴근	52	가로막
40	뭇갈래근	53	뒤쪽등톱니근
41	속갈비사이근	54	큰허리근
42	바깥갈비사이근	E13	열셋째 등뼈
47	가슴가로근	E14	열넷째 등뼈
49	몸통피부근	F14	열넷째 갈비뼈

▶ 절단 부위 사진(No.20)

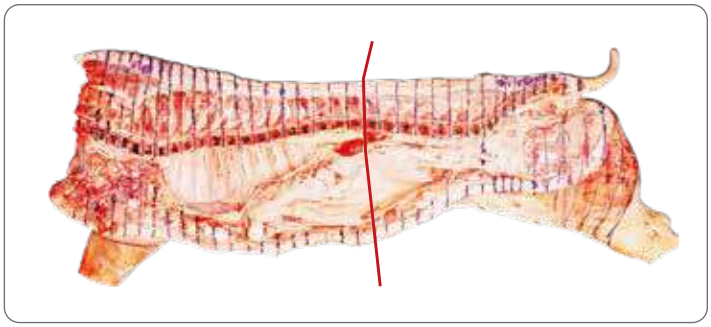


5. 절단 부위별 근육 형태 및 조성

(2) 등뼈 절단면

열넷째 등뼈–첫째 허리뼈 사이

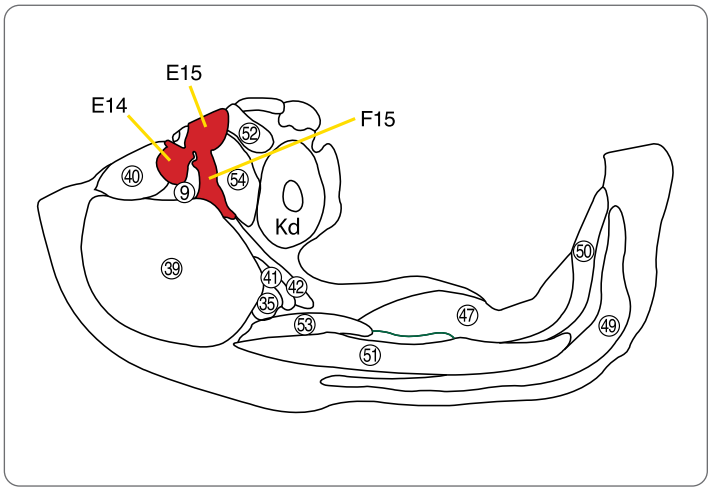
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	425	51.8
지방	92	11.2
뼈	303	37
계	820	100

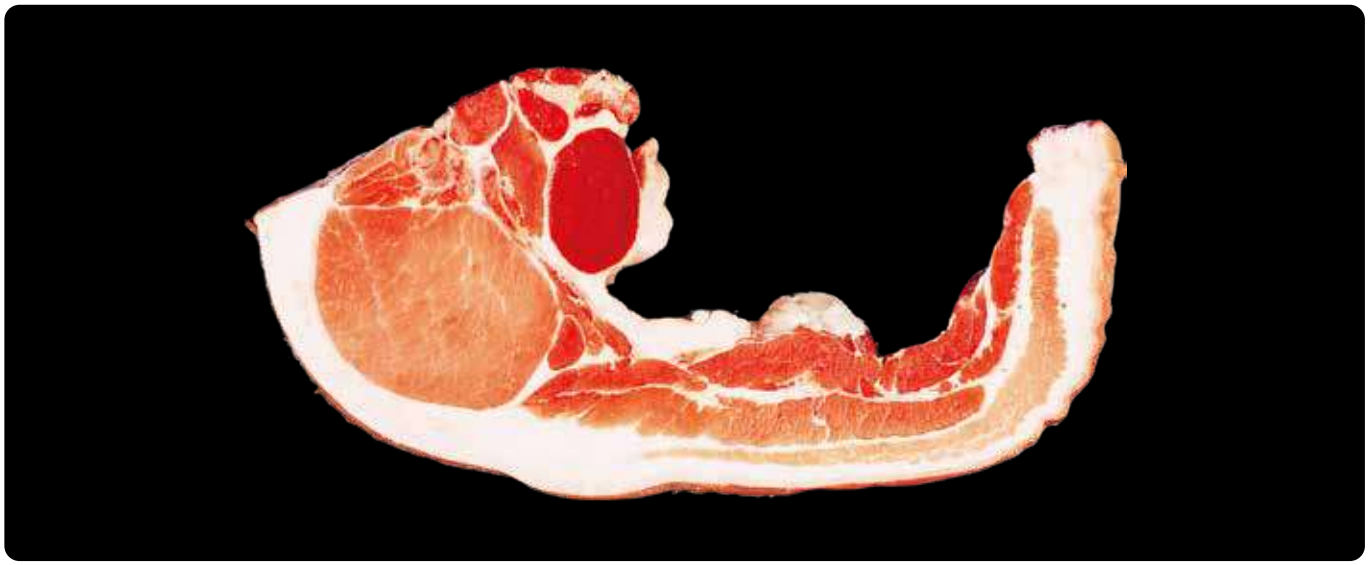
▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

9	가로돌기사이근	51	배바깥빗근
35	엉덩갈비근	52	가로막
39	가장긴근	53	뒤쪽등톱니근
40	뭇갈래근	54	큰허리근
41	속갈비사이근	E14	열넷째 등뼈
42	바깥갈비사이근	E15	열다섯째 등뼈
47	가슴가로근	F15	열다섯째 갈비뼈
49	몸통피부근	Kd	콩팥
50	배곧은근		

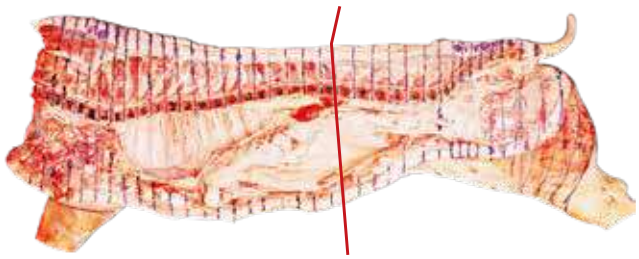
▶ 절단 부위 사진(No.21)



(3) 허리뼈 절단면

첫째–둘째 허리뼈 사이

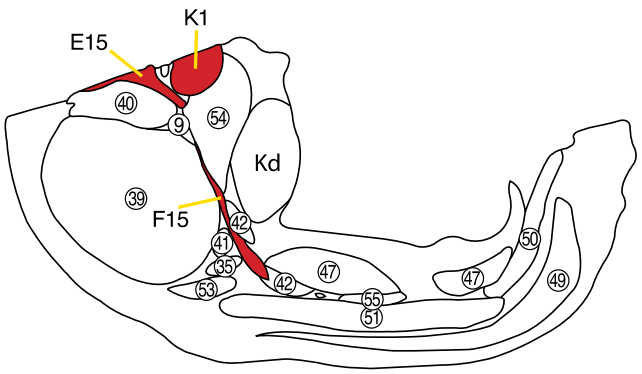
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	424	47.7
지방	92	10.3
뼈	373	42
계	889	100

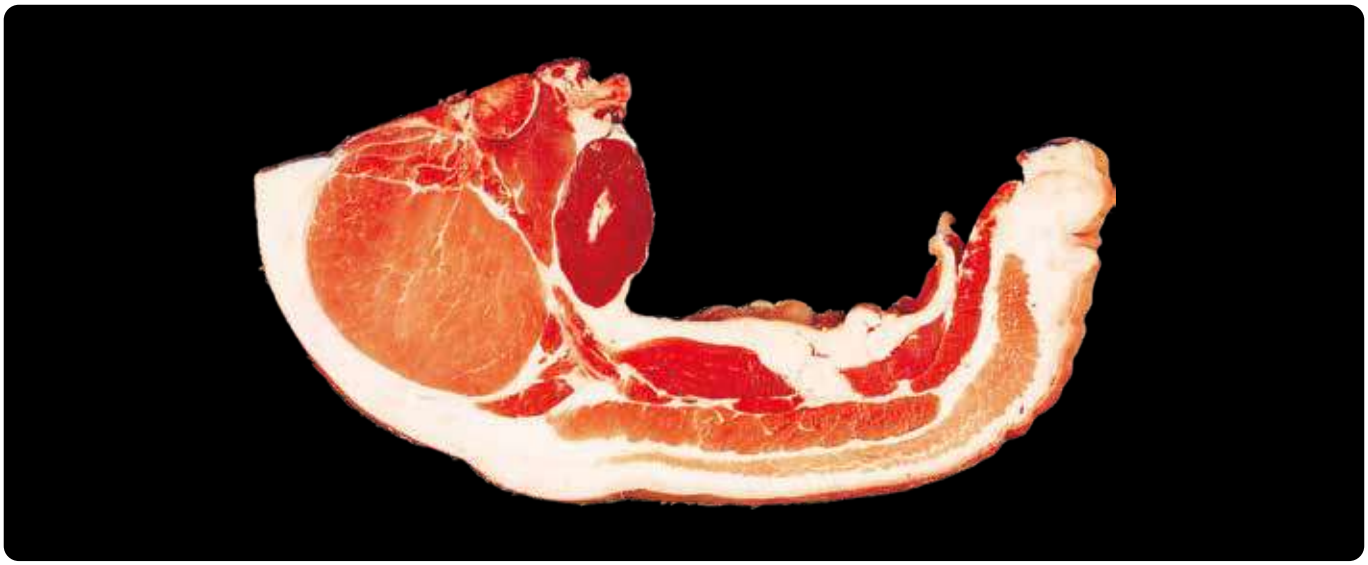
▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

9	가로돌기사이근	51	배바깥빗근
35	엉덩갈비근	53	뒤쪽등톱니근
39	가장긴근	54	큰허리근
40	뭇갈래근	55	배솟빗근
41	속갈비사이근	E15	열다섯째 등뼈
42	바깥갈비사이근	F15	열다섯째 갈비뼈
47	가슴가로근	K1	첫째 허리뼈
49	몸통피부근	Kd	콩팥
50	배곧은근		

▶ 절단 부위 사진(No.22)

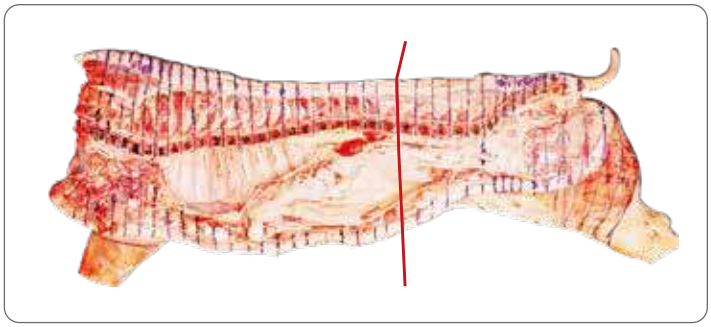


5. 절단 부위별 근육 형태 및 조성

(3) 허리뼈 절단면

둘째–셋째 허리뼈 사이

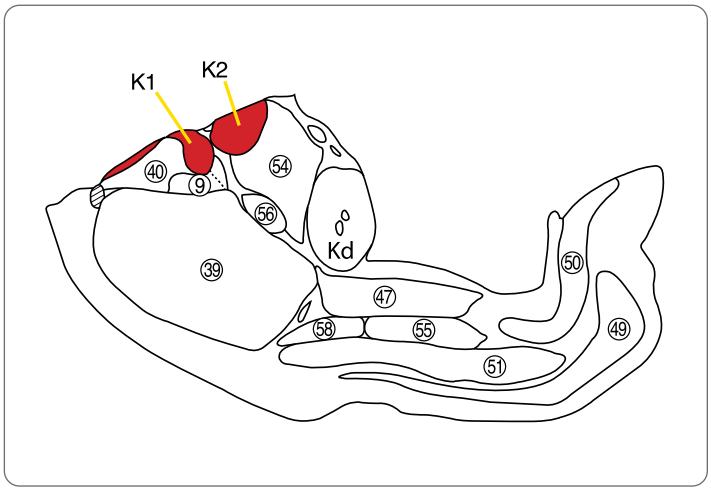
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	504	51.5
지방	75	7.7
뼈	400	40.9
계	979	100

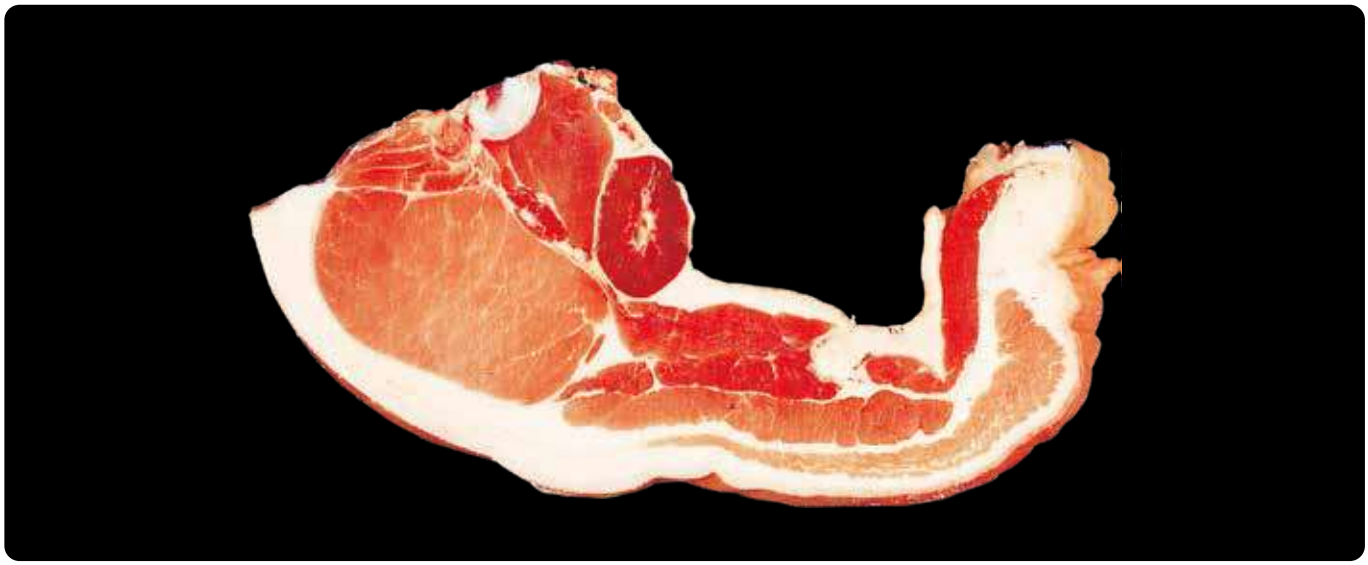
▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

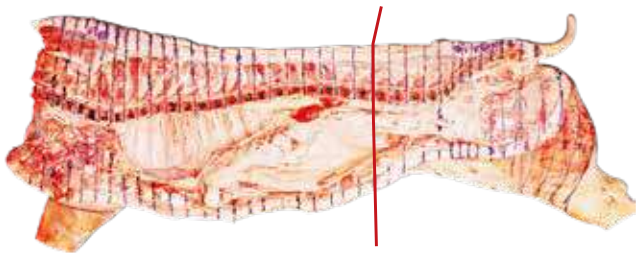
9	가로돌기사이근	55	배속빗근
39	가장긴근	56	허리네모근
40	뭇갈래근	58	갈비당김근
49	몸통피부근	K1	첫째 허리뼈
50	배곧은근	K2	둘째 허리뼈
51	배바깥빗근	Kd	콩팥
54	큰허리근		

▶ 절단 부위 사진(No.23)



셋째–넷째 허리뼈 사이

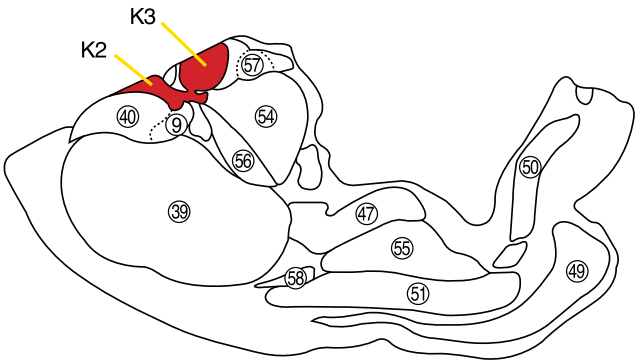
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	503	52.4
지방	48	5
뼈	409	42.6
계	960	100

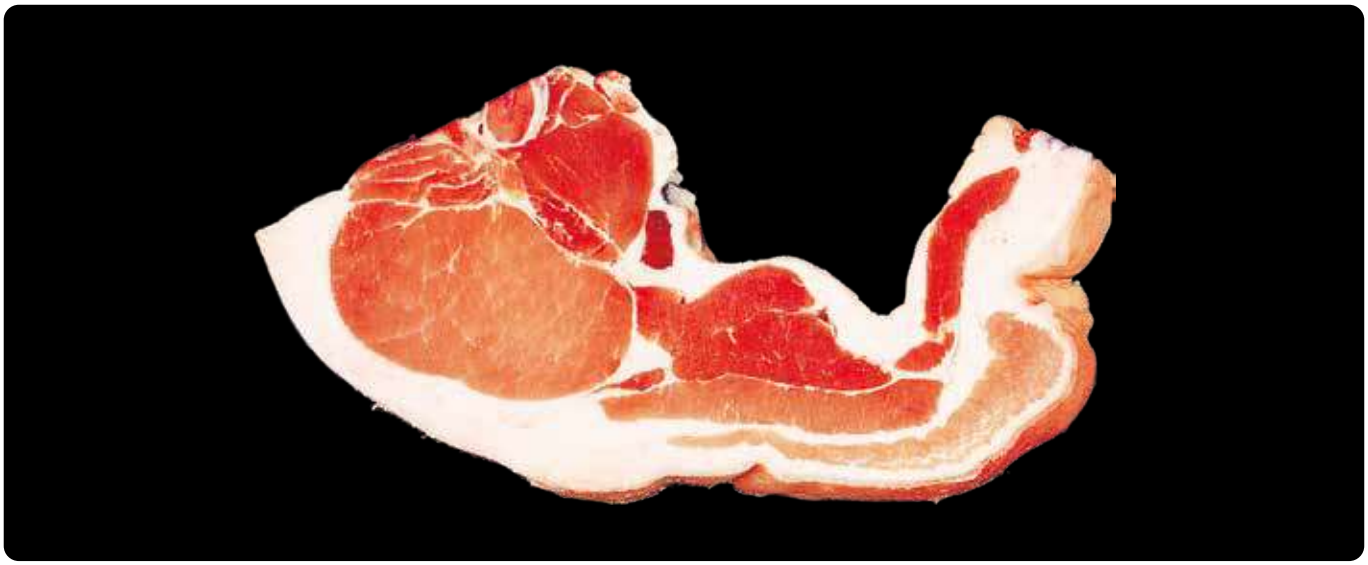
▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

9	가로돌기사이근	54	큰허리근
39	가장긴근	55	배속빗근
40	뭇갈래근	56	허리네모근
47	가슴가로근	57	작은허리근
49	몸통피부근	58	갈비당김근
50	배곧은근	K2	둘째 허리뼈
51	배바깥빗근	K3	셋째 허리뼈

▶ 절단 부위 사진(No.24)

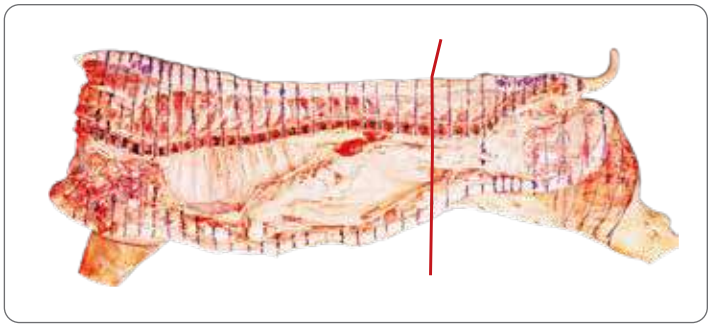


5. 절단 부위별 근육 형태 및 조성

(3) 허리뼈 절단면

넷째–다섯째 허리뼈 사이

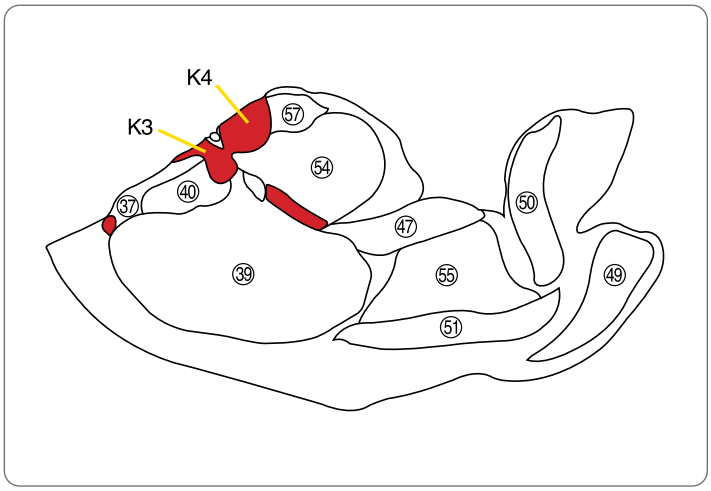
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	581	55.9
지방	57	5.5
뼈	402	38.7
계	1,040	100

▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

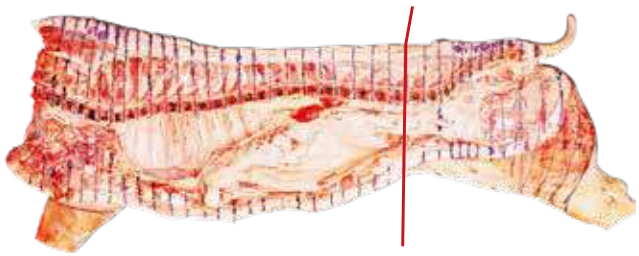
37	가시사이근	51	배바깥빗근
39	가장긴근	54	큰허리근
40	뭇갈래근	55	배속빗근
47	가슴가로근	57	작은허리근
49	몸통피부근	K3	셋째 허리뼈
50	배곧은근	K4	넷째 허리뼈

▶ 절단 부위 사진(No.25)



다섯째–여섯째 허리뼈 사이

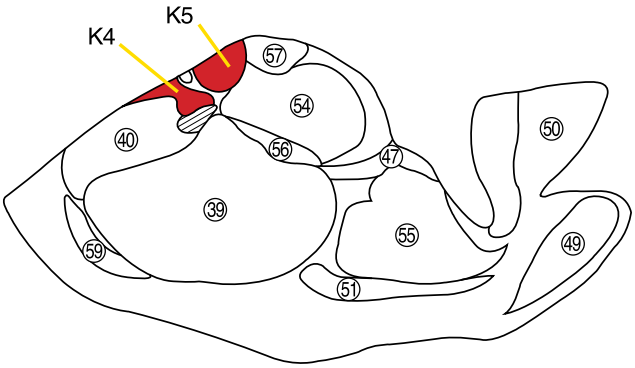
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	568	57.5
지방	63	6.4
뼈	356	36.1
계	987	100

▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

39	가장긴근	55	배속빗근
40	뭇갈래근	56	허리네모근
47	가슴가로근	57	작은허리근
49	몸통피부근	59	중간볼기근
50	배곧은근	K4	넷째 허리뼈
51	배바깥빗근	K5	다섯째 허리뼈
54	큰허리근		

▶ 절단 부위 사진(No.26)

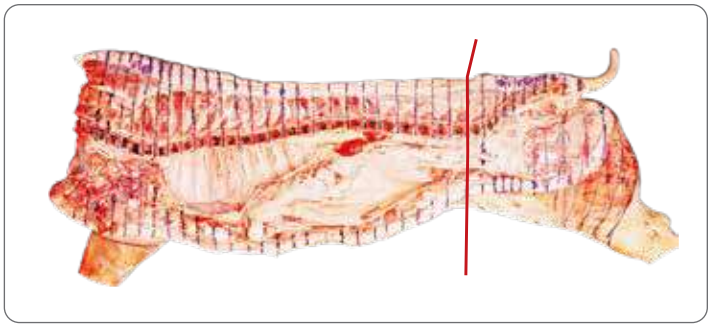


5. 절단 부위별 근육 형태 및 조성

(3) 허리뼈 절단면

여섯째–일곱째 허리뼈 사이

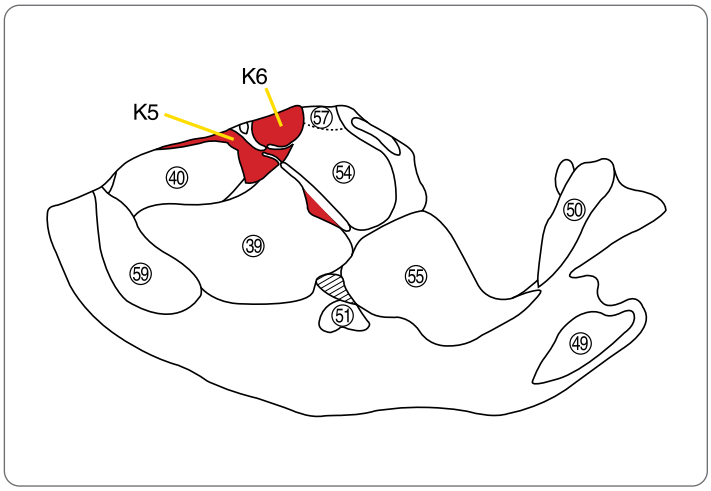
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	480	56.2
지방	53	6.2
뼈	321	37.6
계	854	100

▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

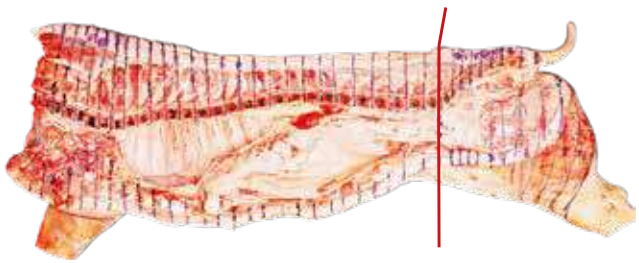
39	가장긴근	55	배속빗근
40	뭇갈래근	57	작은허리근
49	몸통피부근	59	중간볼기근
50	배곧은근	K5	다섯째 허리뼈
51	배바깥빗근	K6	여섯째 허리뼈
54	큰허리근		

▶ 절단 부위 사진(No.27)



일곱째 허리뼈–첫째 엉치뼈 사이

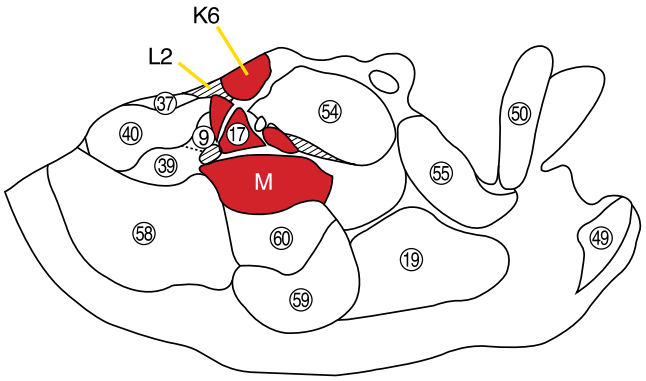
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	439	51.2
지방	86	10
뼈	332	38.7
계	857	100

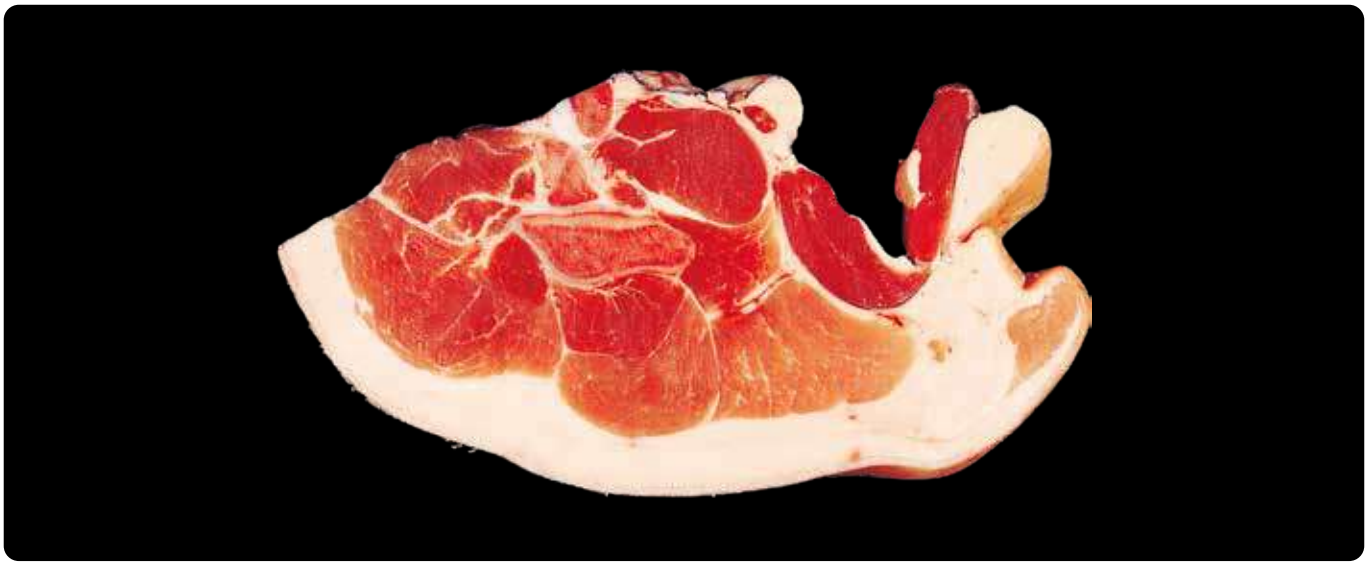
▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

9	가로돌기사이근	55	배속빗근
37	가시사이근	59	중간볼기근
39	가장긴근	60	덧볼기근
40	뭇갈래근	62	엉덩허리근
49	몸통피부근	K6	여섯째 허리뼈
50	배곧은근	L2	둘째 엉치뼈
54	큰허리근	M	엉덩뼈

▶ 절단 부위 사진(No.28)

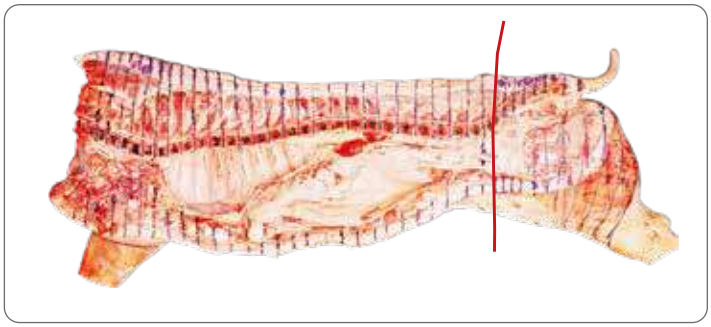


5. 절단 부위별 근육 형태 및 조성

(4) 엉치뼈 절단면

첫째–둘째 엉치뼈 사이

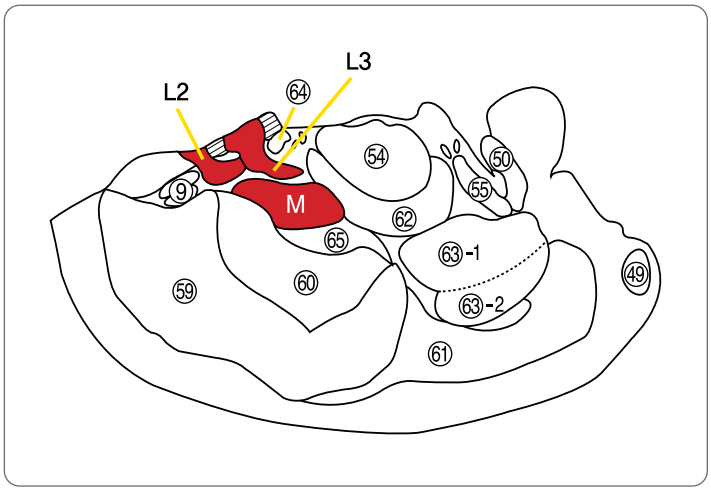
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	425	52.9
지방	92	11.5
뼈	286	35.6
계	803	100

▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

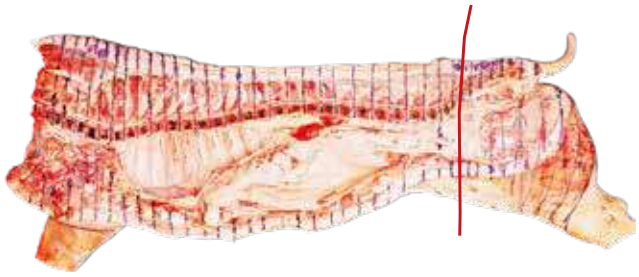
9	가로돌기사이근	62	엉덩허리근
49	몸통피부근	63–1	넓적다리곧은근
50	배곧은근	63–2	가쪽넓은근
54	큰허리근	64	속폐쇄근
55	배속빗근	65	깊은볼기근
59	중간볼기근	L2	둘째 엉치뼈
60	덧볼기근	L3	셋째 엉치뼈
61	넓적다리근막긴장근	M	엉덩뼈

▶ 절단 부위 사진(No.29)



둘째–셋째 엉치뼈 사이

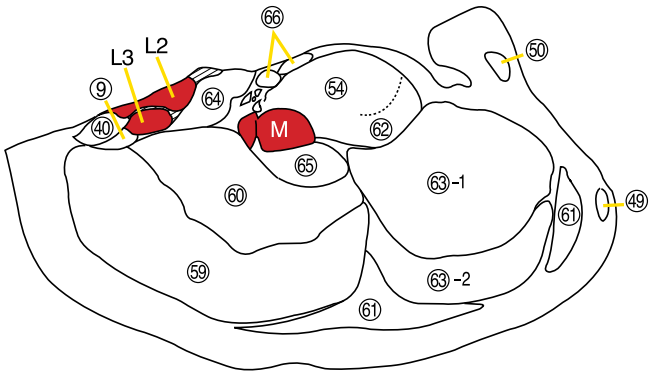
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	375	60
지방	44	7
뼈	206	33
계	625	100

▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

9	가로돌기사이근	63–1	넓적다리곧은근
49	몸통피부근	63–2	가쪽넓은근
50	배곧은근	64	속폐쇄근
54	큰허리근	65	깊은볼기근
59	중간볼기근	66	넓적다리빗근
60	덧볼기근	L2	둘째 엉치뼈
61	넓적다리근막긴장근	L3	셋째 엉치뼈
62	엉덩허리근	M	엉덩뼈

▶ 절단 부위 사진(No.30)

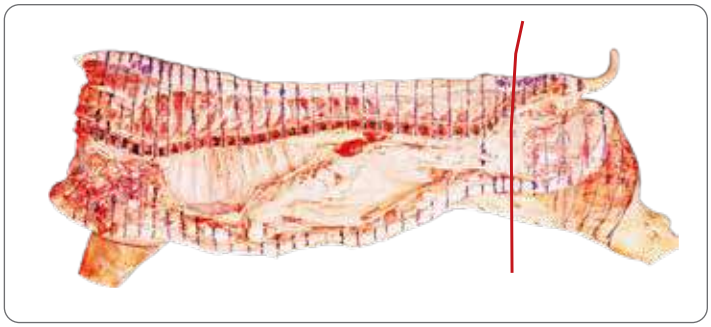


5. 절단 부위별 근육 형태 및 조성

(4) 엉치뼈 절단면

셋째–넷째 엉치뼈 사이

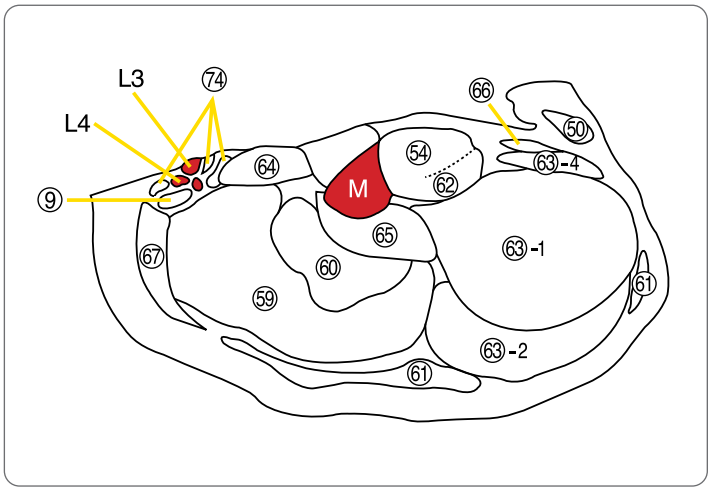
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	405	64.7
지방	25	4
뼈	196	31.3
계	626	100

▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

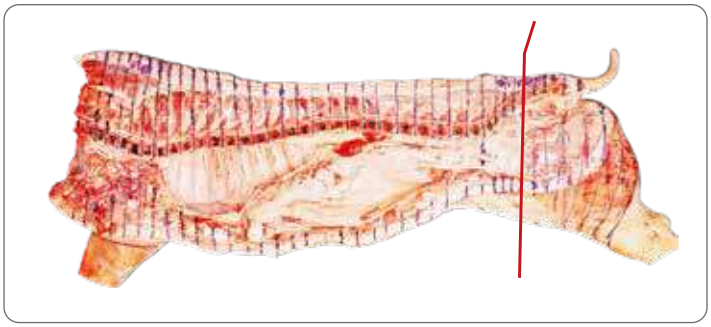
9	가로돌기사이근	63–4	안쪽넓은근
50	배곧은근	64	속폐쇄근
54	큰허리근	65	깊은볼기근
59	중간볼기근	66	넓적다리빗근
60	덧볼기근	67	얕은볼기근
61	넓적다리근막긴장근	74	엉치꼬리근
62	엉덩허리근	L3	셋째 엉치뼈
63–1	넓적다리곧은근	L4	넷째 엉치뼈
63–2	가쪽넓은근	M	엉덩뼈

▶ 절단 부위 사진(No.31)



넷째 엉치뼈–첫째 꼬리뼈 사이

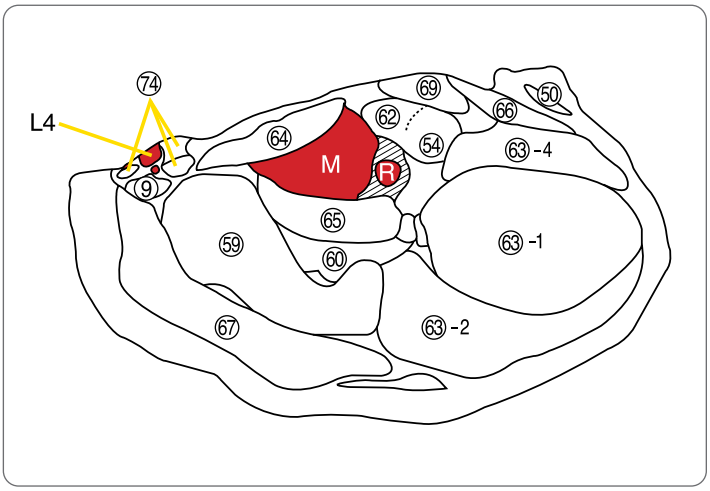
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	483	68.8
지방	39	5.6
뼈	180	25.6
계	702	100

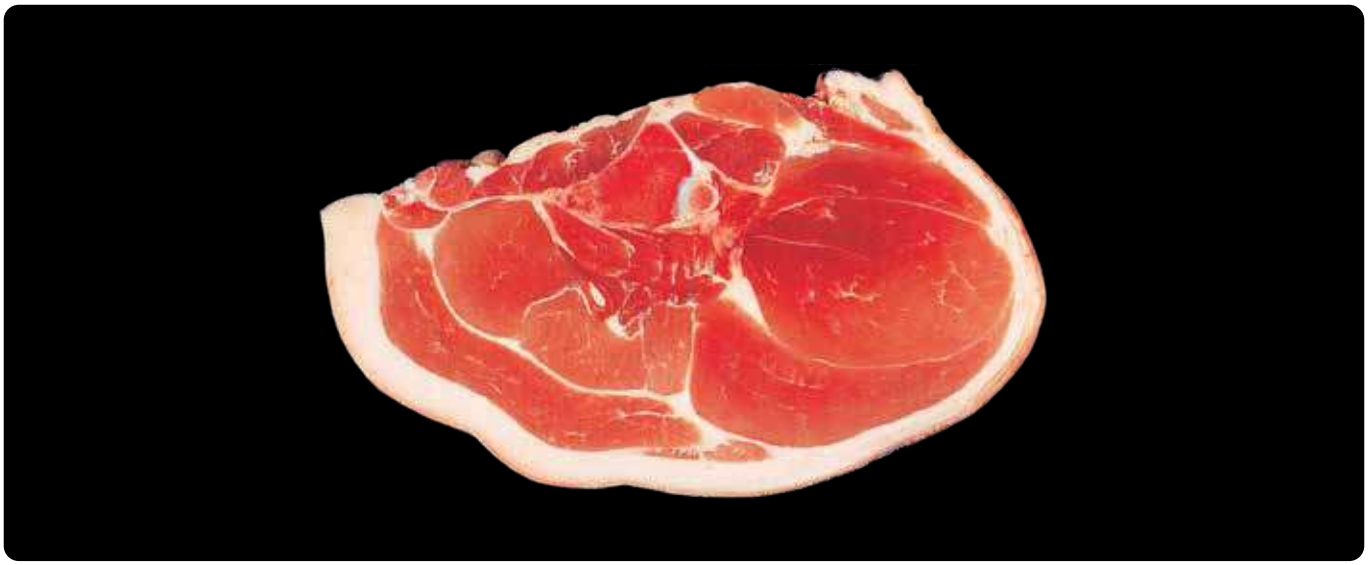
▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

9	가로돌기사이근	64	속폐쇄근
50	배곧은근	65	깊은볼기근
54	큰허리근	66	넓적다리빗근
59	중간볼기근	67	얕은볼기근
60	덧볼기근	69	두덩근
62	엉덩허리근	74	엉치꼬리근
63–1	넓적다리곧은근	L4	넷째 엉치뼈
63–2	가쪽넓은근	M	엉덩뼈
63–4	안쪽넓은근	R	넓적다리뼈

▶ 절단 부위 사진(No.32)



5. 절단 부위별 근육 형태 및 조성

(5) 뒷다리 절단면

뒷다리 제 1~2마디 사이

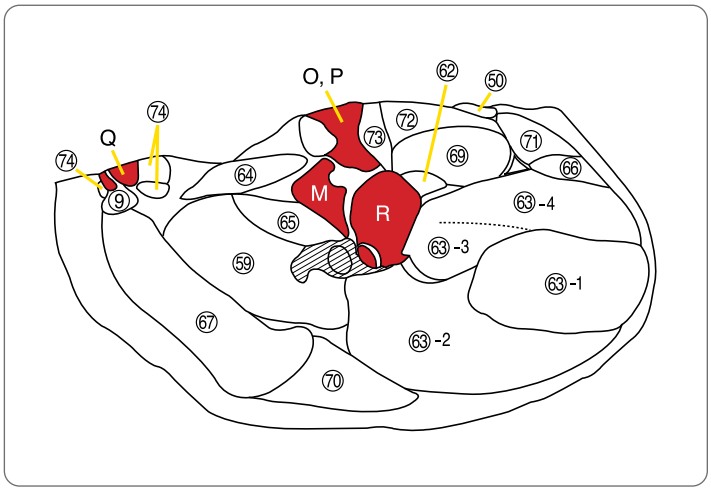
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	496	68
지방	76	10.4
뼈	157	21.5
계	729	100

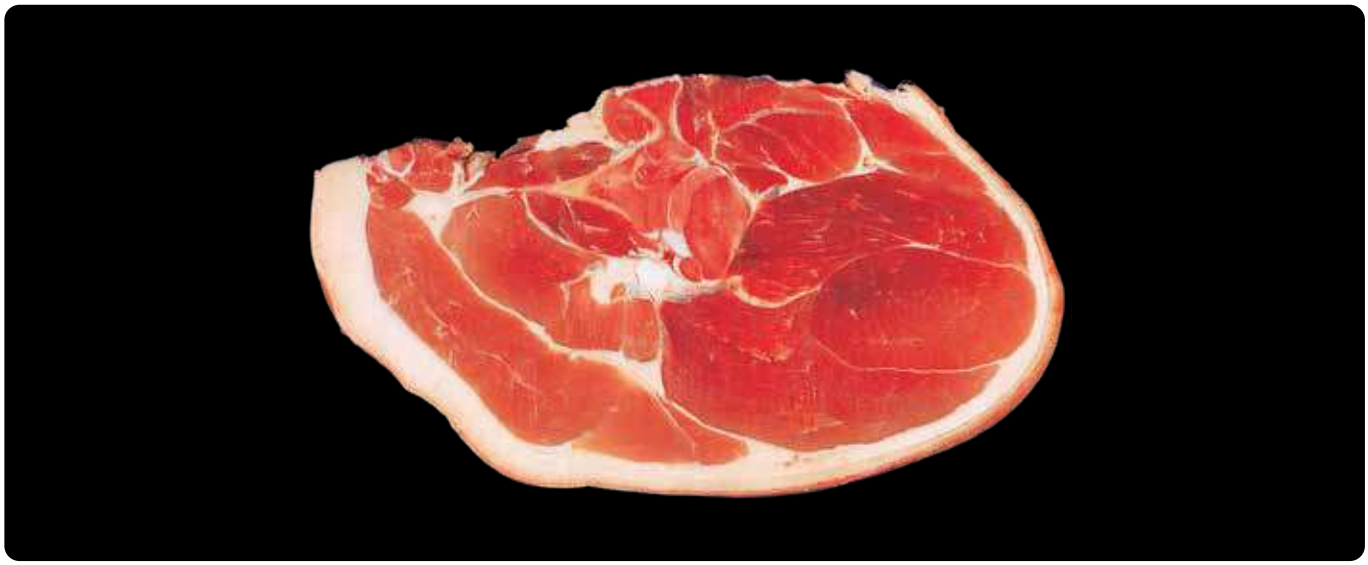
▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

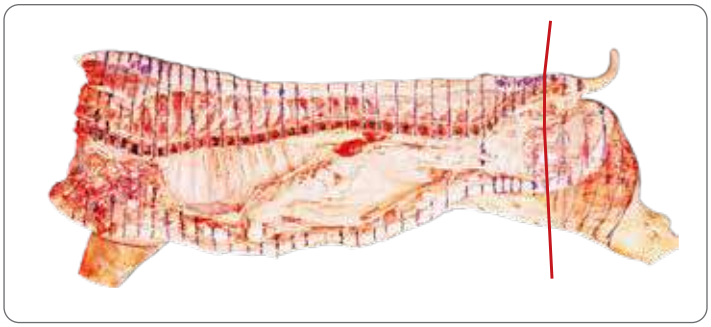
9	가로돌기사이근	67	얕은볼기근
50	배곧은근	69	두덩근
59	중간볼기근	70	넓적다리두갈래근
62	엉덩허리근	72	모음근
63–1	넓적다리곧은근	73	바깥폐쇄근
63–2	가쪽넓은근	74	엉치꼬리근
63–3	중간넓은근	M	엉덩뼈
63–4	안쪽넓은근	O	궁둥뼈
64	속폐쇄근	P	두덩뼈
65	깊은볼기근	Q	꼬리뼈
66	넓적다리빗근	R	넓적다리뼈

▶ 절단 부위 사진(No.33)



뒷다리 제 2~3마디 사이

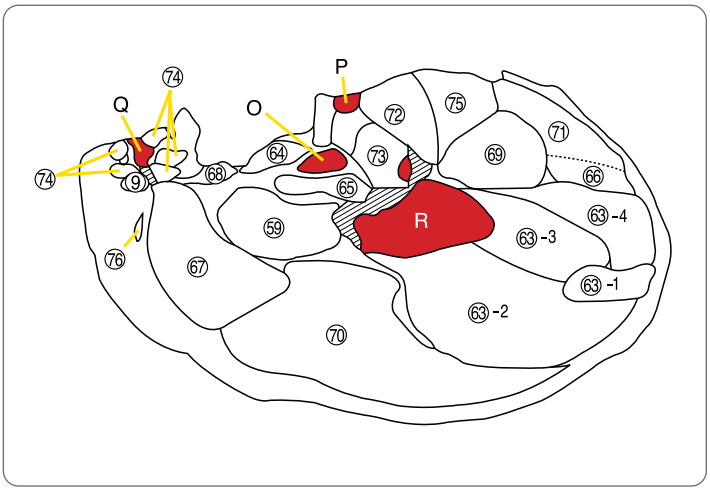
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	535	68.2
지방	106	13.5
뼈	143	18.2
계	784	100

▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

9	가로돌기사이근	70	넓적다리두갈래근
59	중간볼기근	71	두덩정강근
63–1	넓적다리곧은근	72	모음근
63–2	가쪽넓은근	73	바깥폐쇄근
63–3	중간넓은근	74	엉치꼬리근
63–4	안쪽넓은근	75	반막근
64	속폐쇄근	76	반힘줄근
65	깊은볼기근	O	궁둥뼈
66	넓적다리빗근	P	두덩뼈
67	얕은볼기근	Q	꼬리뼈
68	꼬리근	R	넓적다리뼈
69	두덩근		

▶ 절단 부위 사진(No.34)



5. 절단 부위별 근육 형태 및 조성

(5) 뒷다리 절단면

뒷다리 제 3~4마디 사이

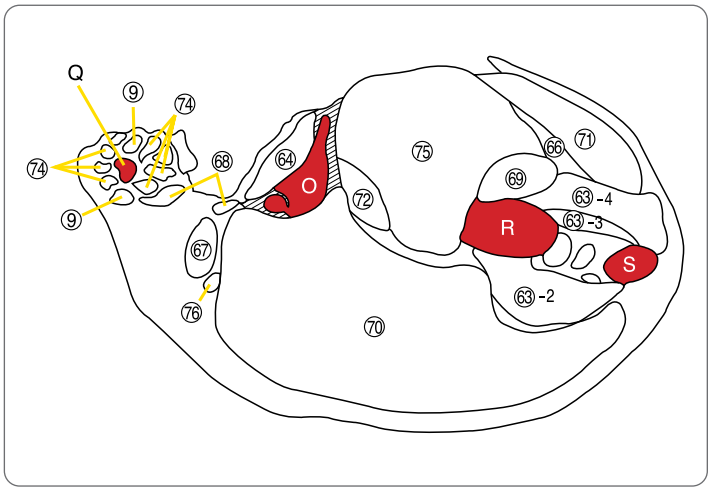
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	543	70.1
지방	86	11.1
뼈	146	18.8
계	775	100

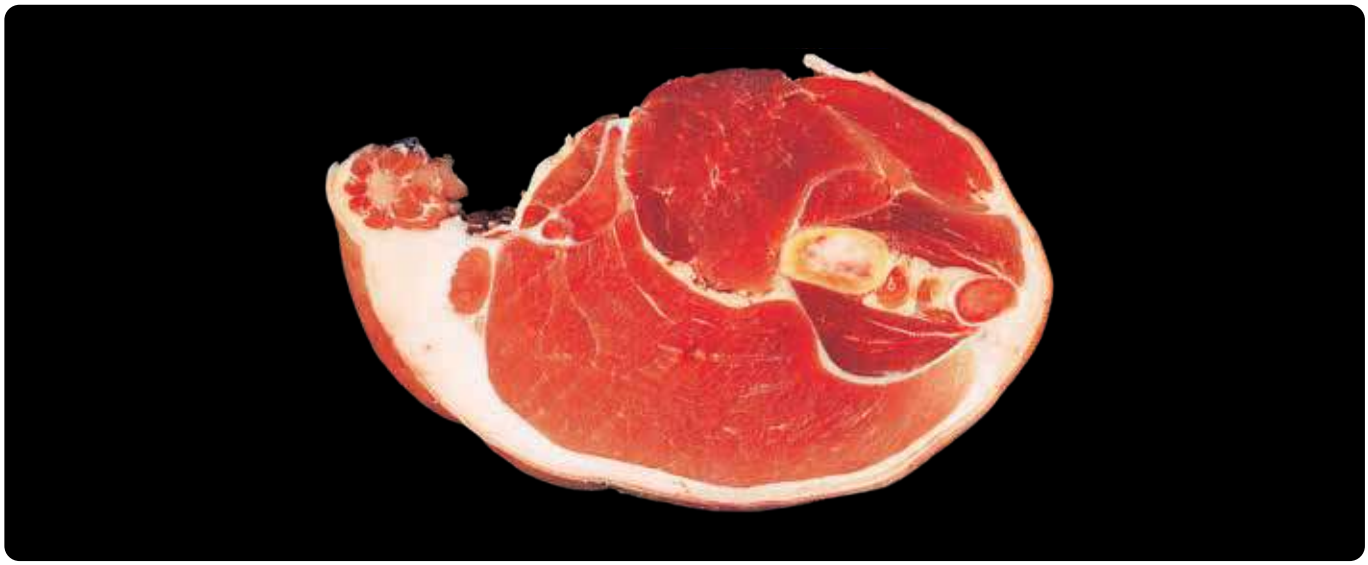
▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

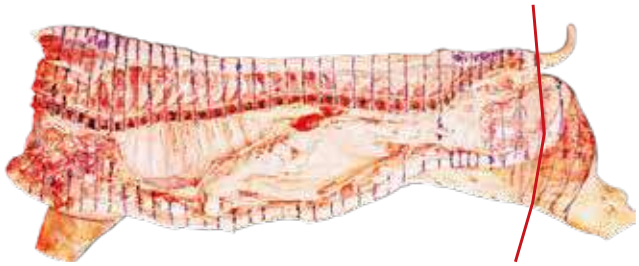
9	가로돌기사이근	71	두덩정강근
63-2	가쪽넓은근	72	모음근
63-3	중간넓은근	74	엉치꼬리근
63-4	안쪽넓은근	75	반막근
64	속폐쇄근	76	반힘줄근
66	넓적다리빗근	O	궁둥뼈
67	얕은볼기근	Q	꼬리뼈
68	꼬리근	R	넓적다리뼈
69	두덩근	S	무릎뼈
70	넓적다리두갈래근		

▶ 절단 부위 사진(No.35)



뒷다리 제 4~5마디 사이

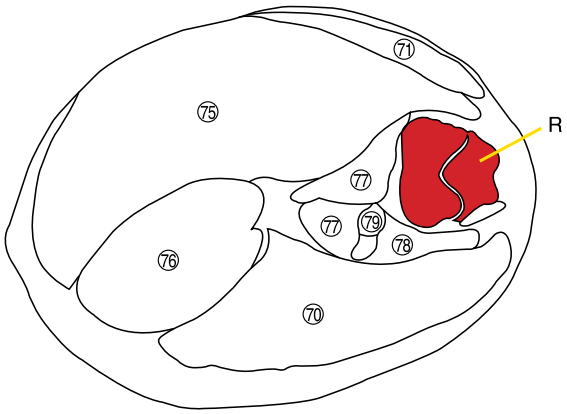
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	726	71
지방	99	9.7
뼈	198	19.4
계	1,023	100

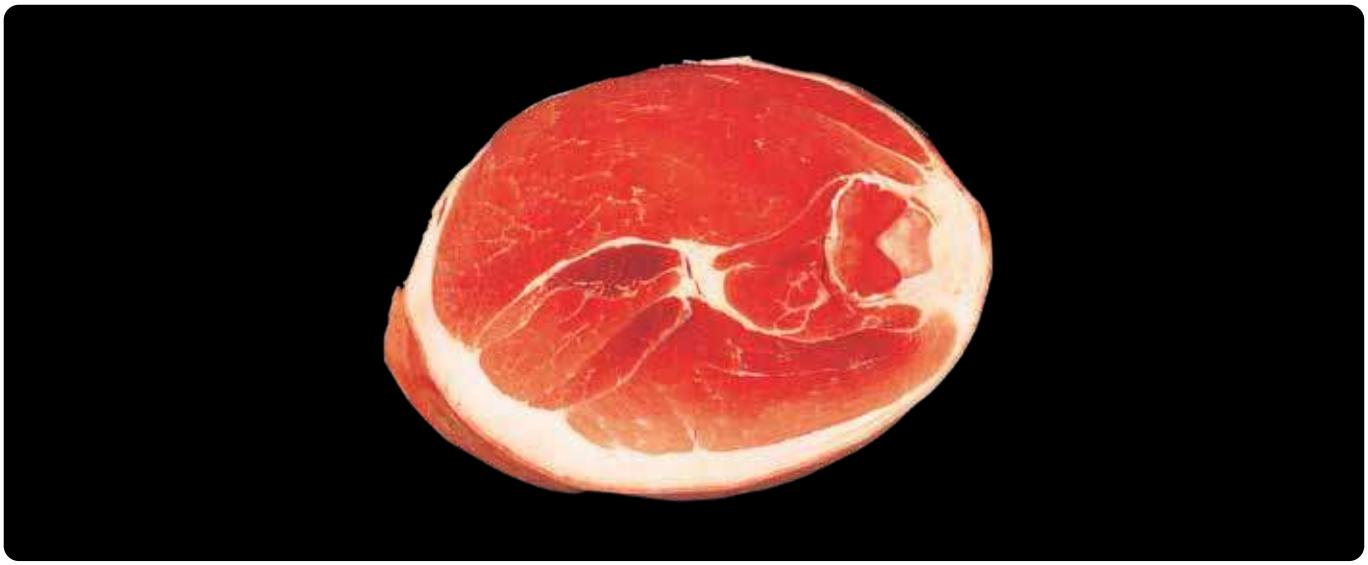
▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

70	넓적다리두갈래근
71	두덩정강근
75	반막근
76	반힘줄근
77	장딴지세갈래근
78	가자미근
79	얕은발가락굽힌근
R	넓적다리뼈

▶ 절단 부위 사진(No.36)



5. 절단 부위별 근육 형태 및 조성

(5) 뒷다리 절단면

뒷다리 제 5~6마디 사이

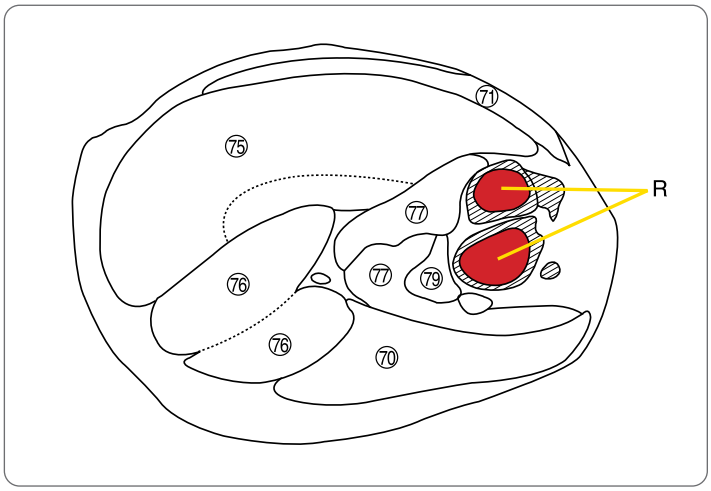
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	1,059	75.9
지방	97	6.9
뼈	240	17.2
계	1,396	100

▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

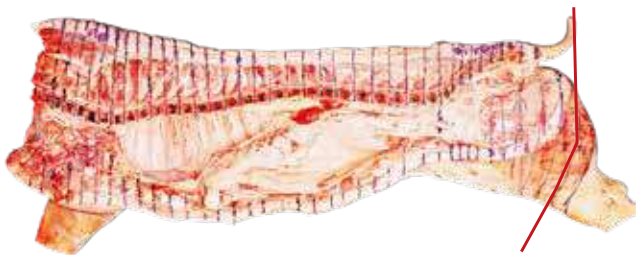
70	넓적다리두갈래근
71	두덩정강근
75	반막근
76	반힘줄근
77	장딴지세갈래근
79	얕은발가락굽힌근
R	넓적다리뼈

▶ 절단 부위 사진(No.37)



뒷다리 제 6~7마디 사이

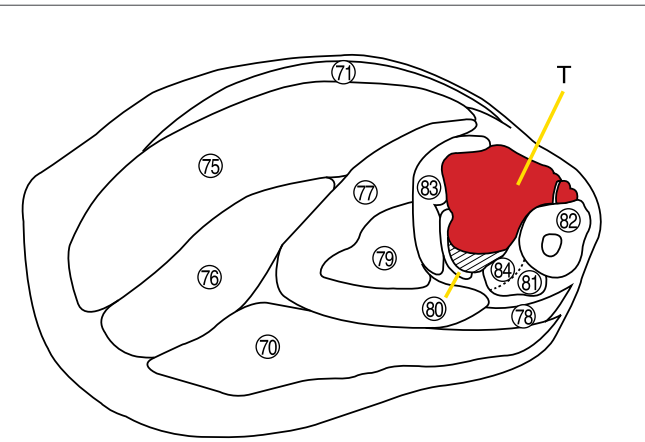
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	973	73.2
지방	112	8.4
뼈	245	18.4
계	1,330	100

▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

70	넓적다리두갈래근	80	긴종아리근
71	두덩정강근	81	셋째종아리근
75	반막근	82	뒤정강근
76	반힘줄근	83	오금근
77	장딴지세갈래근	84	긴발가락폄근
78	가자미근	T	정강뼈
79	얕은발가락굽힌근		

▶ 절단 부위 사진(No.38)

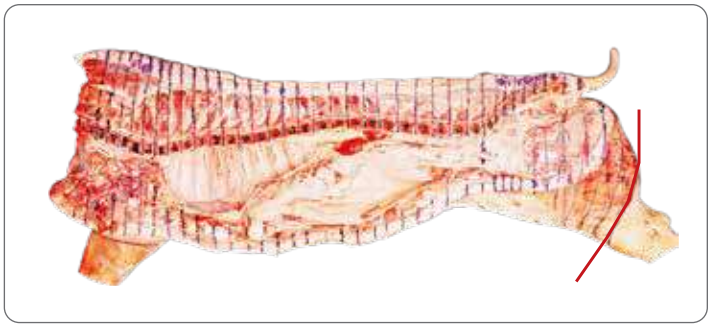


5. 절단 부위별 근육 형태 및 조성

(5) 뒷다리 절단면

뒷다리 제 7~8마디 사이

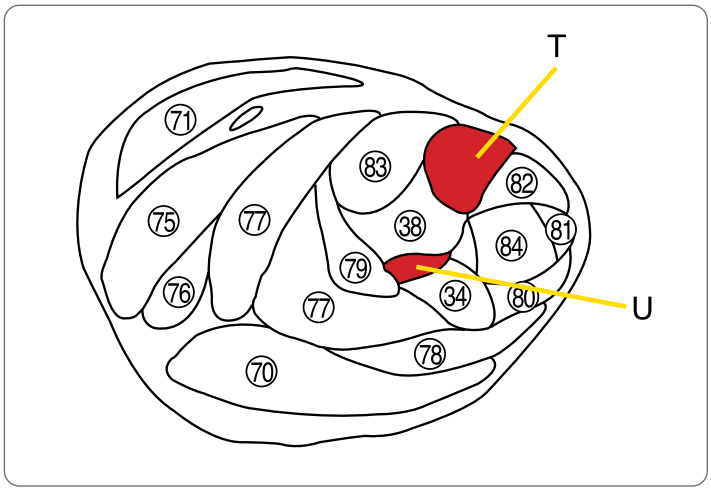
▶ 반도체 절단 위치



▶ 근육의 조성

구분	중량(g)	비율(%)
단백질	808	67.6
지방	93	7.8
뼈	295	24.7
계	1,196	100

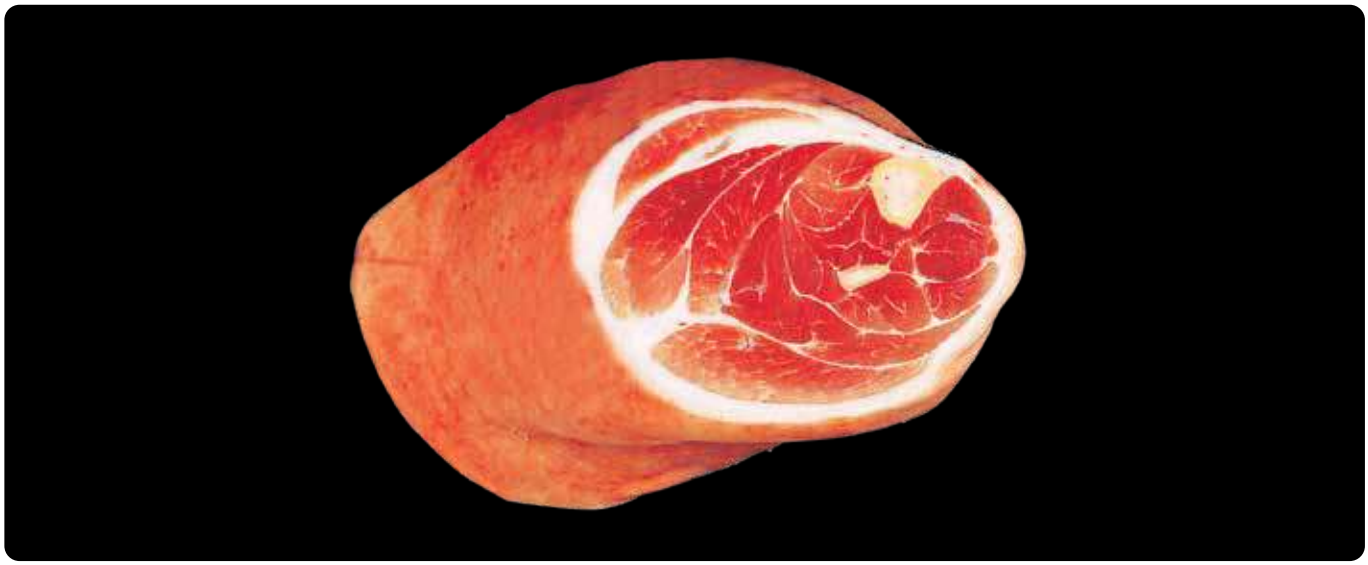
▶ 절단 부위 근육 모식도



▶ 절단 부위의 구성

34	가쪽발가락폄근	79	얕은발가락굽힌근
38	깊은발가락굽힘근	80	긴종아리근
70	넓적다리두갈래근	81	셋째종아리근
71	두덩정강근	82	뒤정강근
75	반막근	83	오금근
76	반힘줄근	84	긴발가락폄근
77	장딴지세갈래근	T	정강뼈
78	가자미근	U	종아리뼈

▶ 절단 부위 사진(No.39)





03
가금류

1. 닭

1-1. 닭고기 종류 및 용도



▶ 닭고기 종류별 특징 및 용도

1. 삼계

- 특징 : 삼계탕 용도로 사육된 어린 닭(도체 중량 400 g ~ 500 g)으로 육질이 연하고 부드러우며, 부위에 관계없이 조단백질 함량이 높다.
- 용도 : 삼계탕

2. 육계

- 특징 : 고기용으로 개량되어 성장이 빠르고 살코기가 많다. 가슴 부위는 지방이 적고 조단백질 함량이 높아 담백하고, 다리 부위는 쫄깃한 특징을 지니고 있어 다양한 요리에 이용된다.
- 용도 : 튀김, 구이, 닭볶음탕, 닭갈비, 닭개장, 백숙 등 닭고기를 이용한 대부분의 요리에 사용된다.

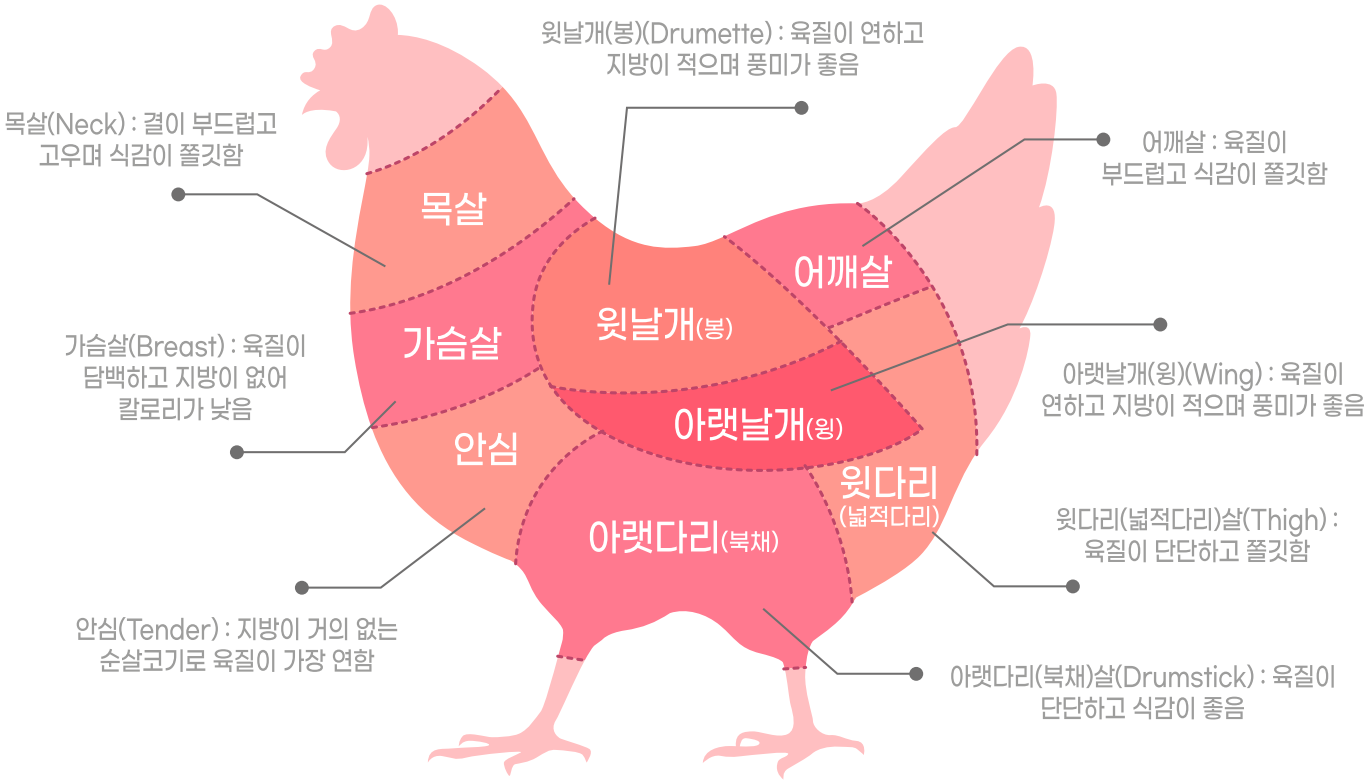
3. 토종닭

- 특징 : 우리나라 재래닭으로 육향이 짙고 육질이 쫄깃쫄깃하며 조단백질 함량이 높다. 껍질이 두껍고 쫄깃한 특징을 지니고 있다.
- 용도 : 백숙, 구이, 닭볶음탕, 닭갈비, 닭개장 등

▶ 닭 · 오리 도체 호수별 중량범위

중량 규격	5호	6호	7호	8호	9호	10호	11호	12호	13호	14호	15호	16호	17호
중량 범위 (g)	451 ~ 550	551 ~ 650	651 ~ 750	751 ~ 850	851 ~ 950	951 ~ 1,050	1,051 ~ 1,150	1,151 ~ 1,250	1,251 ~ 1,350	1,351 ~ 1,450	1,451 ~ 1,550	1,551 ~ 1,650	1,651 ~ 1,750
중량 규격	18호	19호	20호	21호	22호	23호	24호	25호	26호	27호	28호	29호	30호
중량 범위 (g)	1,751 ~ 1,850	1,851 ~ 1,950	1,951 ~ 2,050	2,051 ~ 2,150	2,151 ~ 2,250	2,251 ~ 2,350	2,351 ~ 2,450	2,451 ~ 2,550	2,551 ~ 2,650	2,651 ~ 2,750	2,751 ~ 2,850	2,851 ~ 2,950	2,951 이상

1. 닭



닭도체(등쪽)



닭도체(배쪽)



1-2. 닭고기 부분육

가슴살



안심



날개(전체)



윗날개(봉)



아랫날개(윙)



▶ 영양소(일반성분분석)

생 닭(순살)		
영양성분	100 g 당 함량	단위
에너지	115	kcal
수분	73.1	g
단백질	24	g
지질	1.4	g
회분	1.4	g
필수 아미노산	–	g
총 불포화지방산	–	g

생 닭가슴살		
영양성분	100 g 당 함량	단위
에너지	106	kcal
수분	76.2	g
단백질	22.97	g
지질	0.97	g
회분	1.13	g
필수 아미노산	11.146	g
총 불포화지방산	0.56	g

생 닭날개		
영양성분	100 g 당 함량	단위
에너지	178	kcal
수분	70.8	g
단백질	18.78	g
지질	10.53	g
회분	0.78	g
필수 아미노산	8.632	g
총 불포화지방산	6.79	g

1. 닭

1-2. 닭고기 부분육

다리(전체)



윗다리(넓적다리)



아랫다리(북채)



윗다리살(넓적다리살)



아랫다리살(북채살)



▶ 영양소(일반성분분석)

생 닭다리(넓적다리)		
영양성분	100 g 당 함량	단위
에너지	190	kcal
수분	69.6	g
단백질	18.59	g
지질	11.83	g
회분	0.86	g
필수 아미노산	8.424	g
총 불포화지방산	7.5	g

생 닭다리(아랫다리)		
영양성분	100 g 당 함량	단위
에너지	154	kcal
수분	75.1	g
단백질	19.41	g
지질	7.67	g
회분	0.88	g
필수 아미노산	8.462	g
총 불포화지방산	4.96	g

1-3. 닭고기 절단육

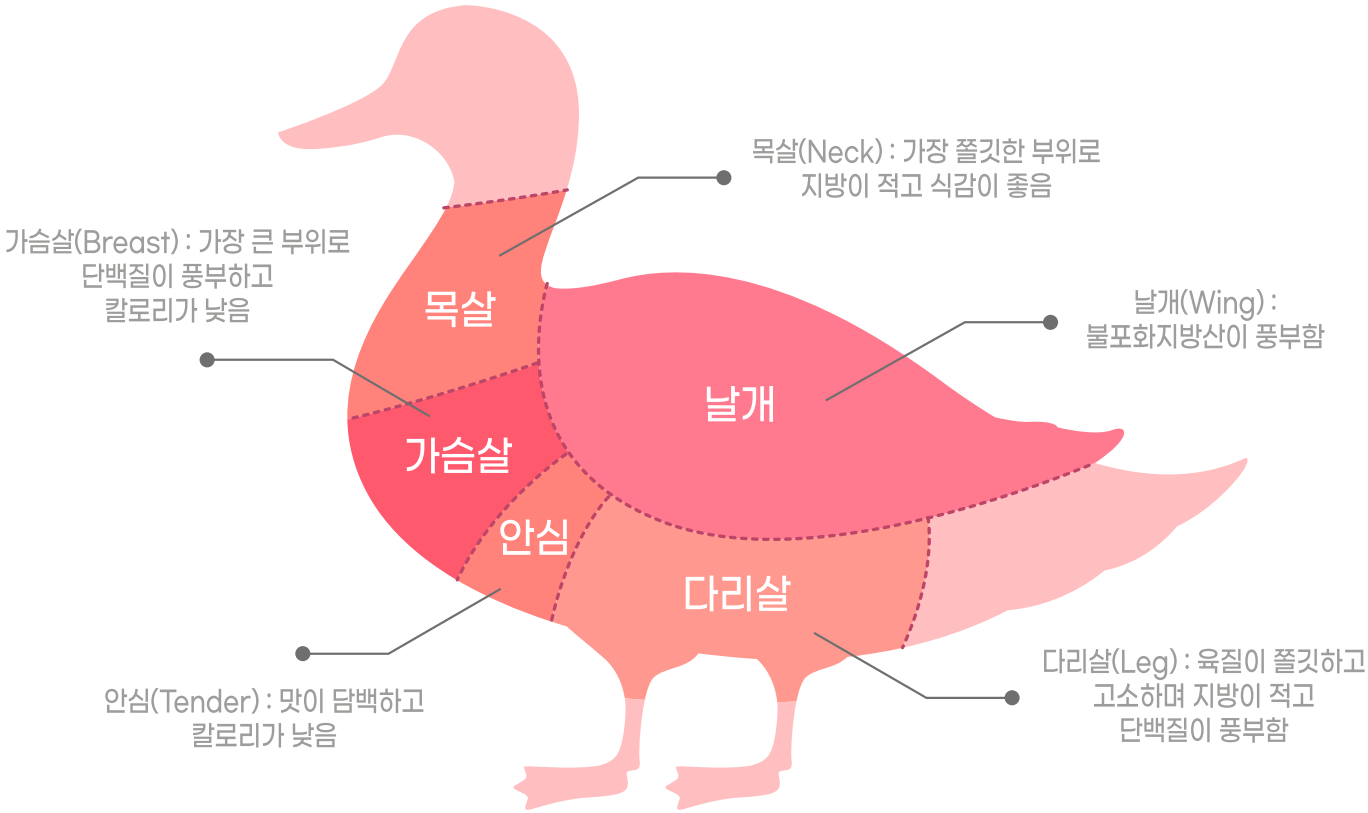
육계



토종닭



2. 오리



▶ 영양소(일반성분분석)

오리고기(살코기)		
영양성분	100 g 당 함량	단위
에너지	117	kcal
수분	76.8	g
단백질	21	g
지질	3.07	g
회분	1.05	g
필수 아미노산	9.921	g
총 불포화지방산	1.75	g

오리고기(껍질포함)		
영양성분	100 g 당 함량	단위
에너지	242	kcal
수분	64.6	g
단백질	16.63	g
지질	18.99	g
회분	0.72	g
필수 아미노산	7.608	g
총 불포화지방산	11.84	g

오리도체(등쪽)



오리도체(배쪽)



2. 오리

2-1. 오리고기 부분육

가슴살





안심



날개(전체)



윗날개(봉)



아랫날개(윙)



2-1. 오리고기 부분육

다리(전체)



윗다리(넓적다리)



윗다리살(넓적다리살)





아랫다리(북채)



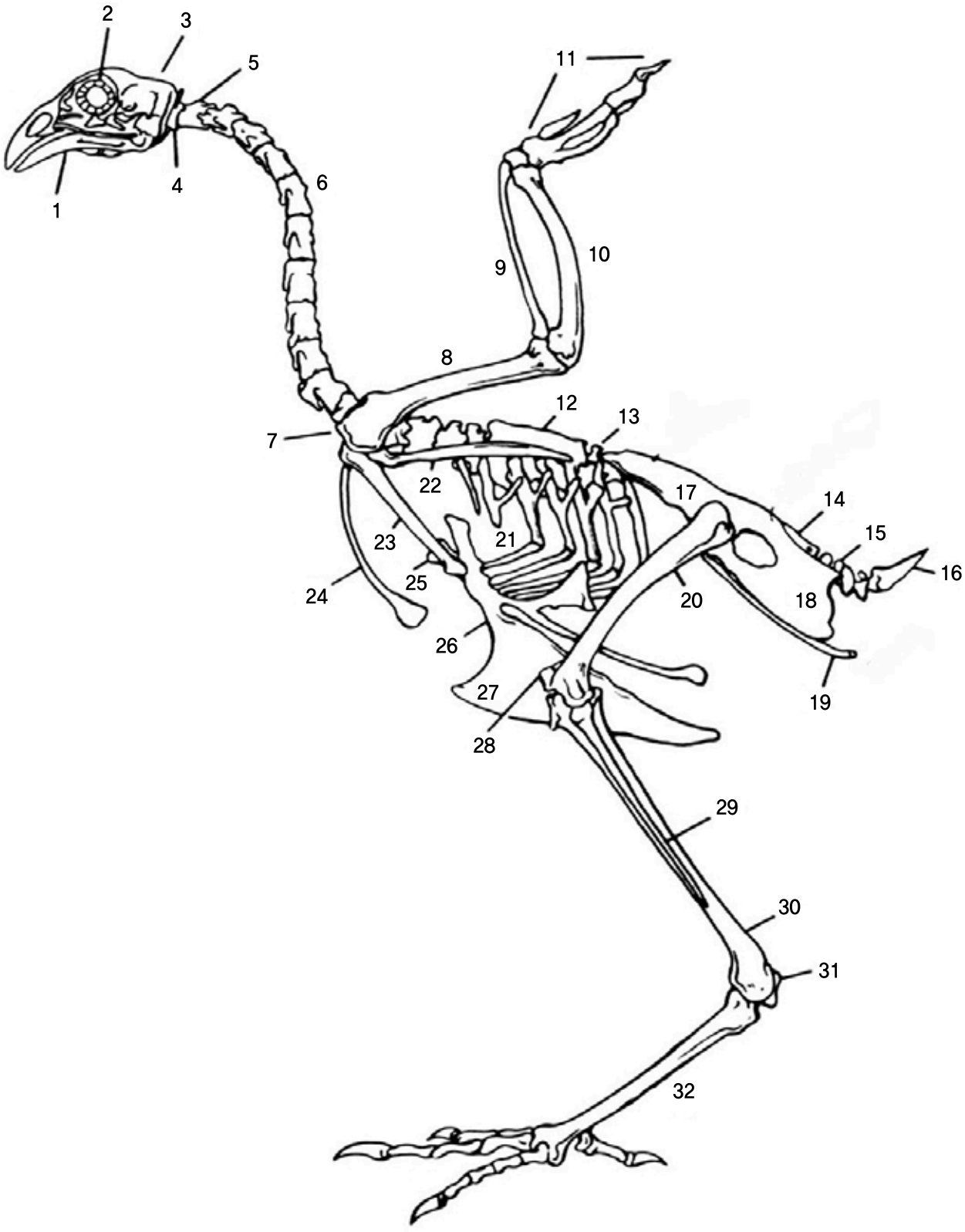
아랫다리살(북채살)





3. 가금류 골격 및 골격근

3-1. 닭 골격구조

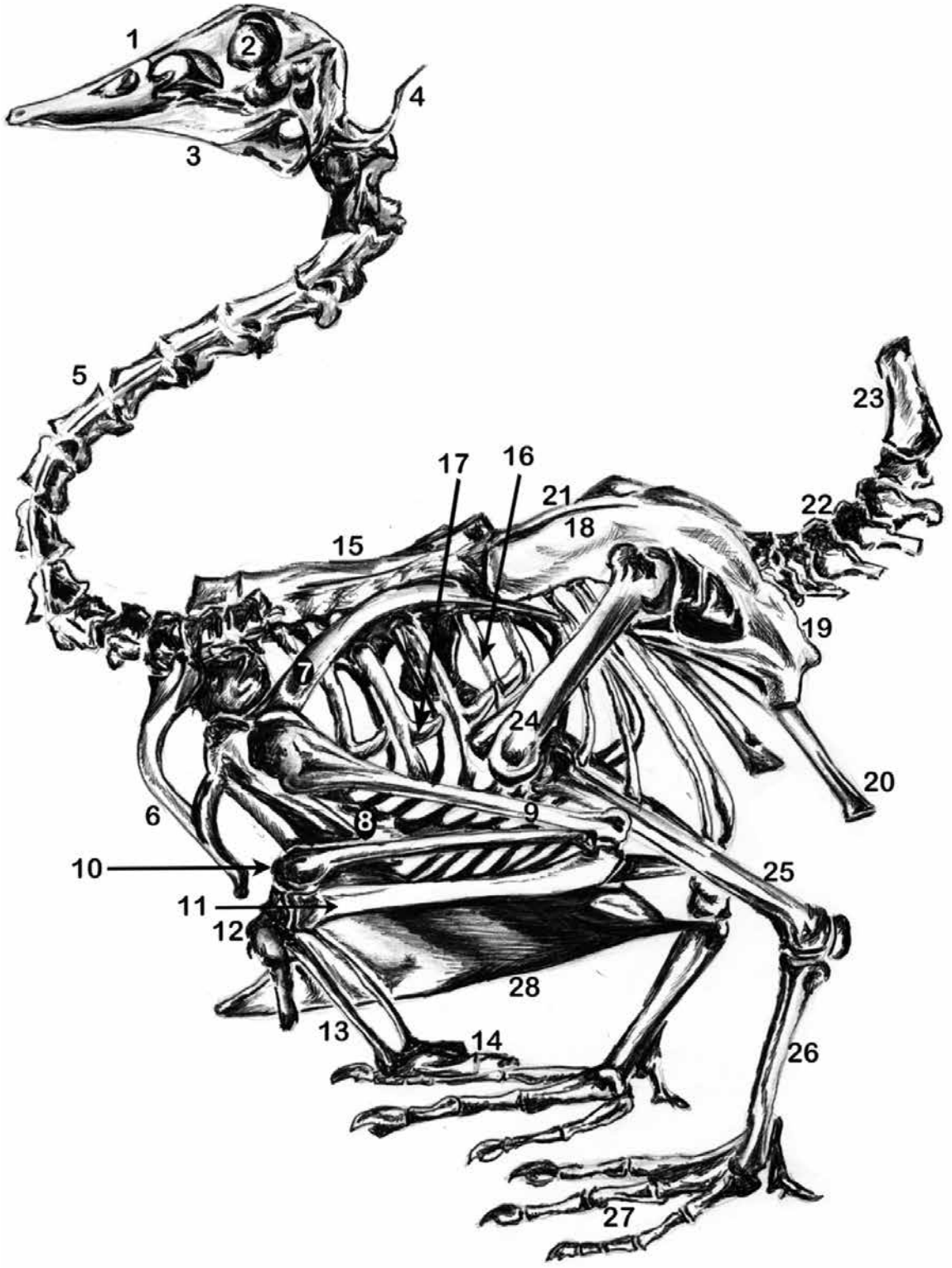


3-2. 닭 골격 명칭 및 도감 상의 표시 번호

골격명	도감 표시 번호
아래턱뼈(Mandible)	1
눈확(Orbit) 및 공막고리(Sclerotic ring)	2
머리뼈(Skull)	3
고리뼈(Atlas)	4
중쇠뼈(Axis)	5
목뼈(Cervical vertebrae)	6
어깨관절(Shoulder joint)	7
상완뼈(Humerus)	8
노뼈(Radius)	9
자뼈(Ulna)	10
앞발(Manus)	11
융합등뼈(Notarium)	12
자유등뼈(Free thoracic vertebra)	13
복합엉치뼈(Synsacrum)	14
꼬리뼈(Caudal vertebrae)	15
꼬리끝뼈(Pygostyle)	16
엉덩뼈(Ilium)	17
궁둥뼈(Ischium)	18
두덩뼈(Pubis)	19
넓적다리뼈(Femur)	20
갈비뼈(Ribs)	21
어깨뼈(Scapula)	22
부리뼈(Coracoid bone)	23
빗장뼈(Clavicles)	24
복장뼈자루(Manubrium of sternum)	25
복장뼈(Sternum)	26
용골돌기(Keel)	27
무릎뼈(Patella)	28
종아리뼈(Fibula)	29
정강뒷발목뼈(Tibiotarsus)	30
뒷발목관절(Tarsal joint)	31
뒷발목뒷발허리뼈(Tarsometatarsal bone)	32

3. 가금류 골격 및 골격근

3-3. 오리 골격구조

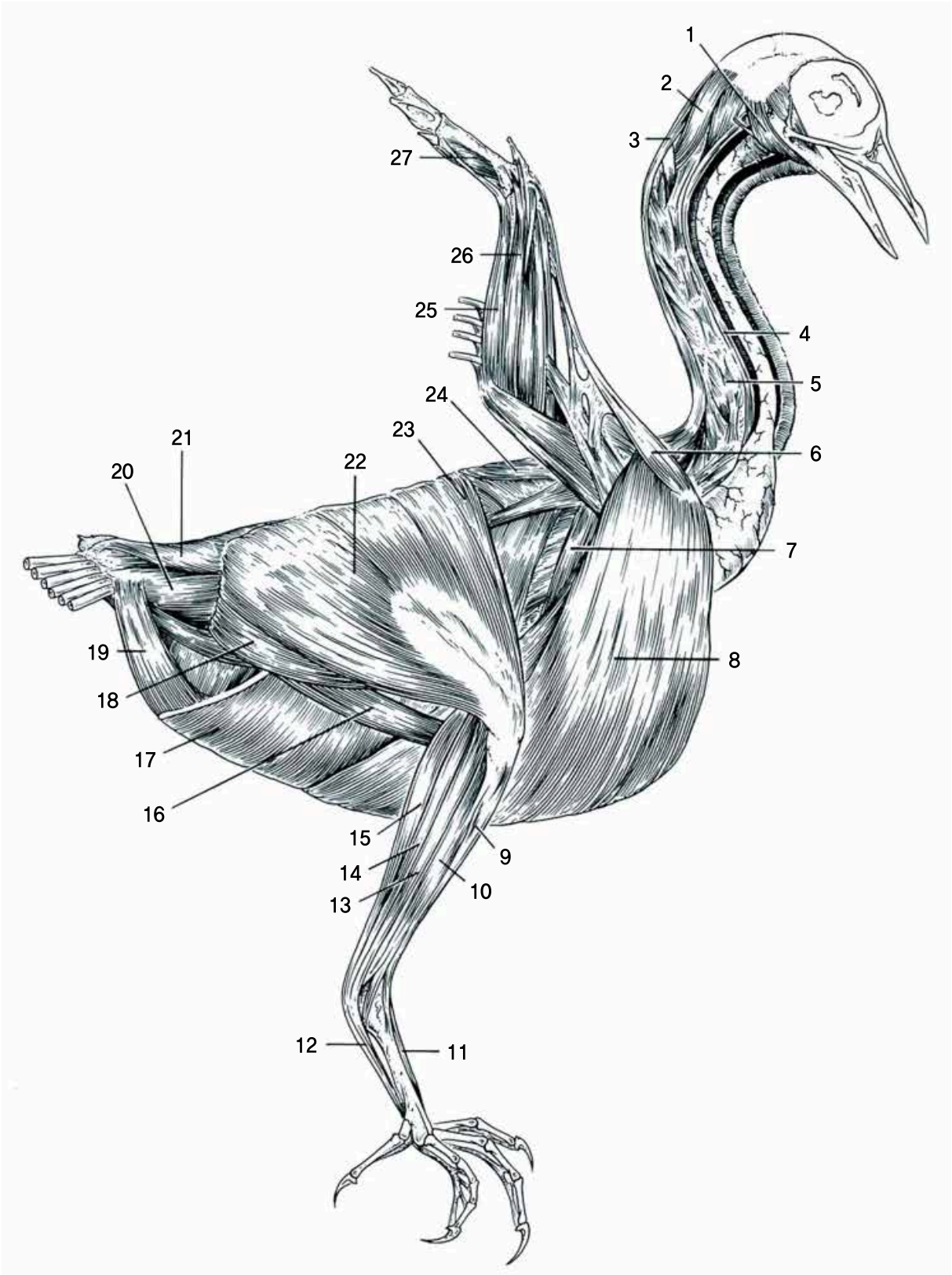


3-4. 오리 골격 명칭 및 도감 상의 표시 번호

골격명	도감 표시 번호
머리뼈(Skull)	1
눈확(Orbit)	2
아래턱뼈(Mandible)	3
혀뼈장치(Hyoid)	4
목뼈(Cervical vertebrae)	5
유합빗장뼈(Furcula, Wishbone)	6
어깨뼈(Scapula)	7
부리뼈(Coracoid bone)	8
상완뼈(Humerus)	9
노뼈(Radius)	10
자뼈(Ulna)	11
앞발(Manus)	12
융합앞발허리뼈(Fused metacarpal bone)	13
발가락뼈(Digits)	14
등뼈(Thoracic vertebra)	15
갈비뼈(Ribs)	16
갈고리돌기(Uncinate process)	17
엉덩뼈(Ilium)	18
궁둥뼈(Ischium)	19
두덩뼈(Pubis)	20
허리엉치뼈(Lumbosacral mass)	21
꼬리뼈(Caudal vertebrae)	22
꼬리끝뼈(Pygostyle)	23
넓적다리뼈(Femur)	24
정강뒷발목뼈(Tibiotarsus)	25
뒷발목뒷발허리뼈(Tarsometatarsal bone)	26
발가락뼈(Digits)	27
용골돌기(Keel)	28

3. 가금류 골격 및 골격근

3-5. 가금류 골격근

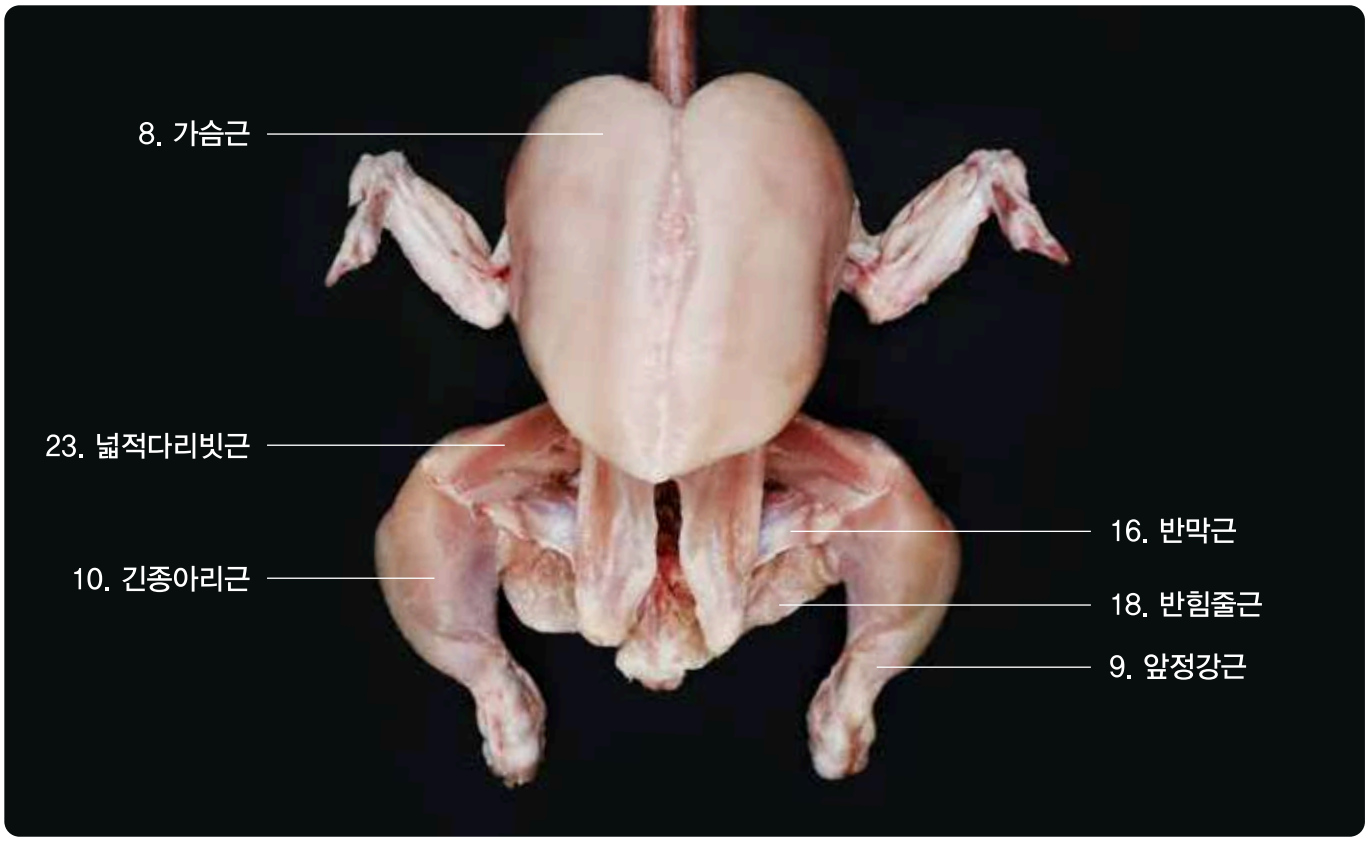


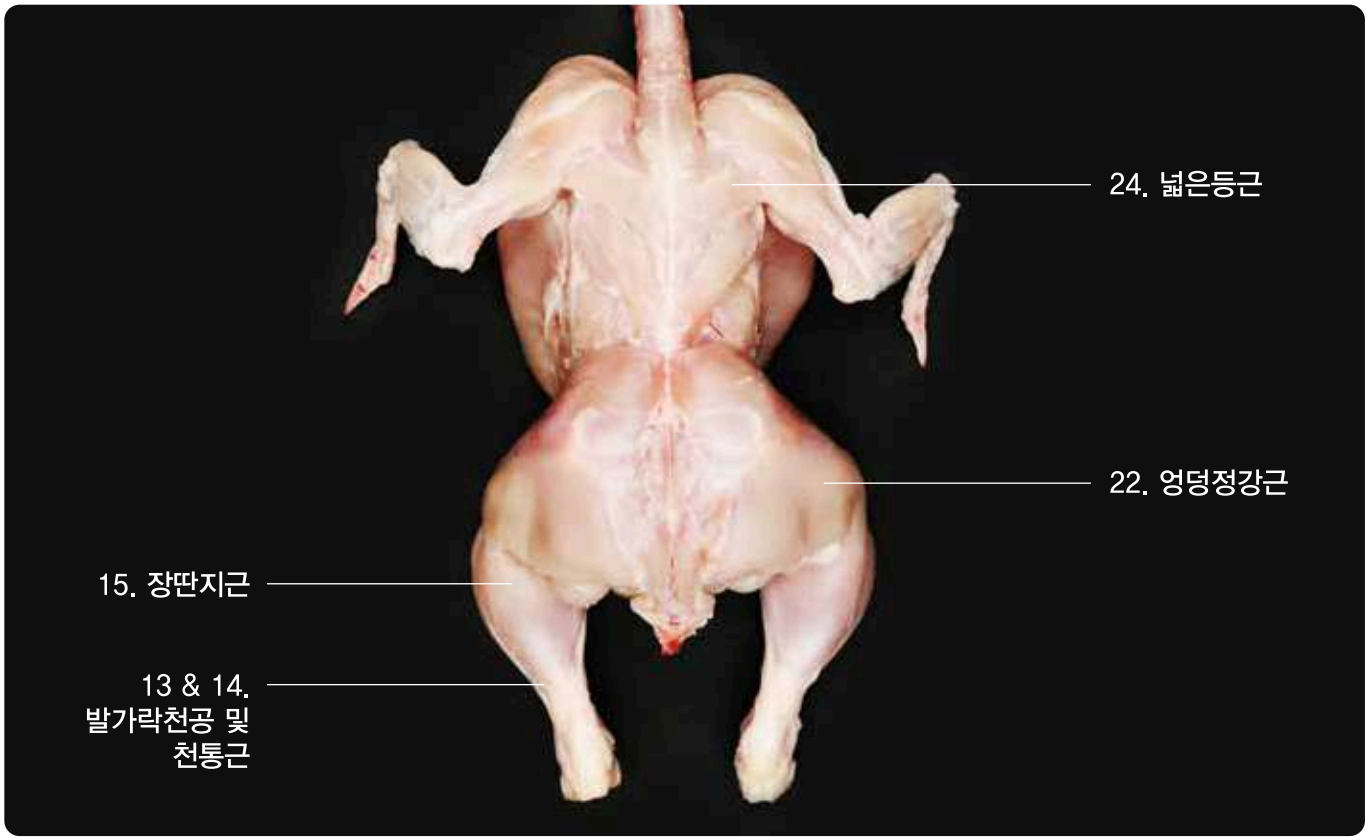
3-6. 가금류 골격근 명칭 및 도감 상의 표시 번호

골격명	도감 표시 번호
턱내림근(Depressor mandibulae m.)	1
복합근(Complexus m.)	2
반가시근(Semispinal m.)	3
목긴근(Longus colli m.)	4
뭇갈래근(Multifidus m.)	5
긴날개막근(Long patagial m.)	6
앞톱니근(Cranial serrate m.)	7
가슴근(Pectoral m.)	8
앞정강근(Cranial tibial m.)	9
긴종아리근(Long fibular m.)	10
긴발가락폄근(Long digital extensor m.)	11
긴발가락굽힘근(Long digital flexor m.)	12
둘째발가락천공 및 천통근(Flexor perforans et perforatus digiti m. II)	13
셋째발가락천공 및 천통근(Flexor perforans et perforatus digiti m. III)	14
장딴지근(Gastrocnemius m.)	15
반막근(Semimembranosus m.)	16
배바깥빗근(External abdominal oblique m.)	17
반힘줄근(Semitendinosus m.)	18
꼬리내림근(Depressor caudae m.)	19
가쪽꼬리근(Lateralis caudae m.)	20
꼬리올림근(Levator caudae m.)	21
엉덩정강근(Iliotibial m.)	22
넓적다리빗근(Sartorius m.)	23
넓은등근(Latissimus dorsi m.)	24
자쪽앞발목굽힘근(Flexor carpi ulnaris m.)	25
발가락폄근(Extensors of the digits)	26
배쪽뼈사이근(Ventral interosseous m.)	27

3. 가금류 골격 및 골격근

3-7. 닭 주요 골격근





8



9



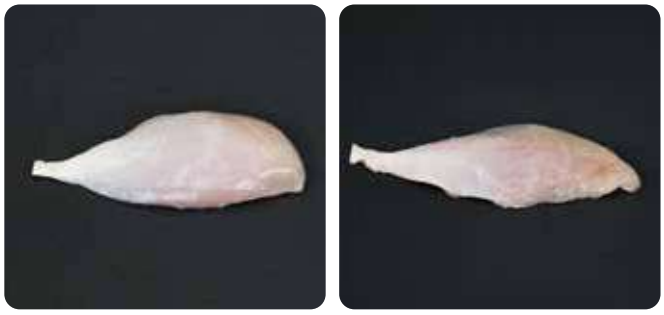
10



13 & 14



15



16



18



22



23



24



3. 가금류 골격 및 골격근

3-8. 오리 주요 골격근





8



9



10



13 & 14



15



16



18



22



23



24



쇠고기 등심 및 채끝 위치별 이미지

머리쪽

윗등심살









아래등심살

채끝살

꼬리쪽



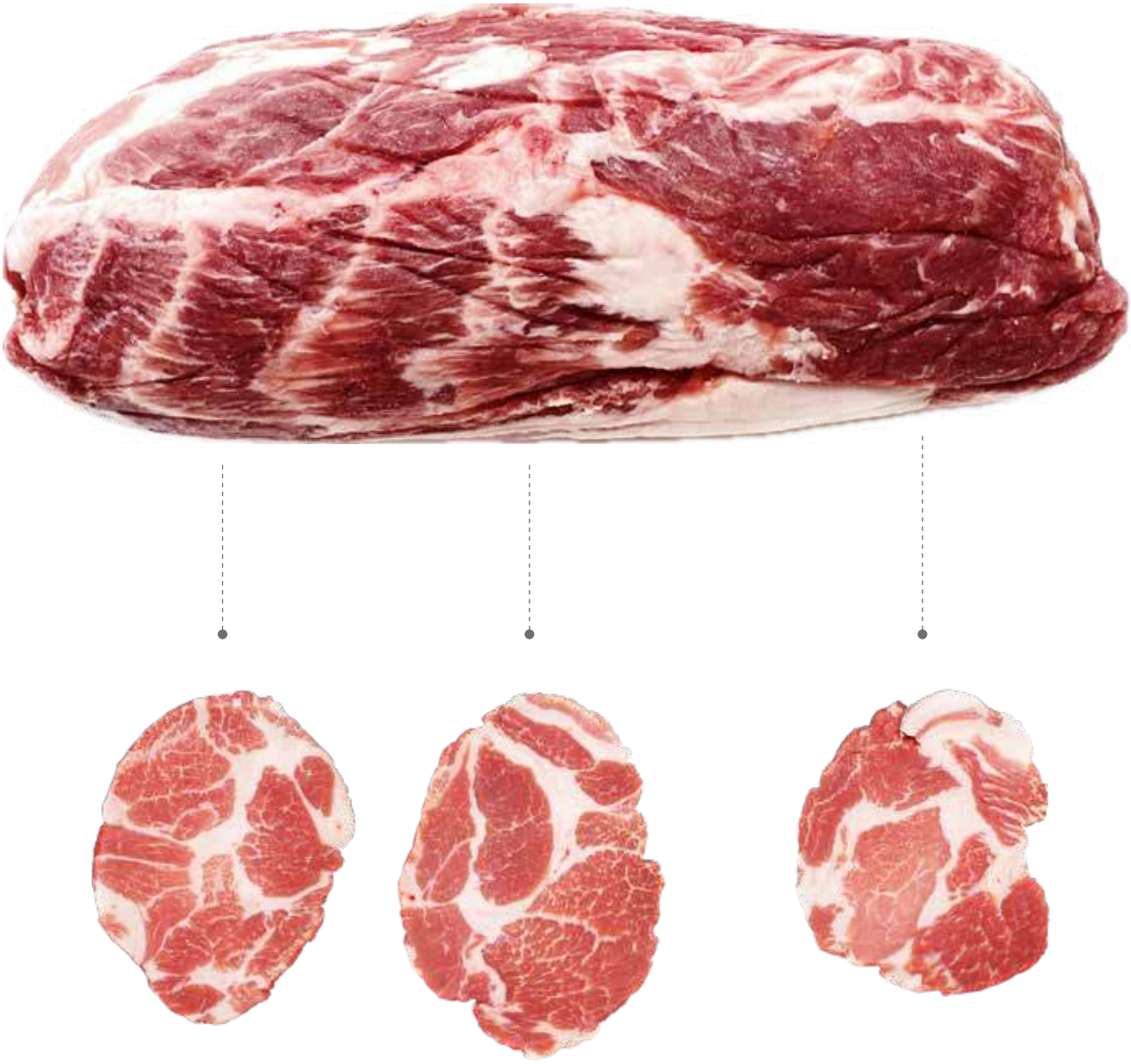


돼지고기 목살 및 삼겹살의 위치별 이미지

목살

머리쪽

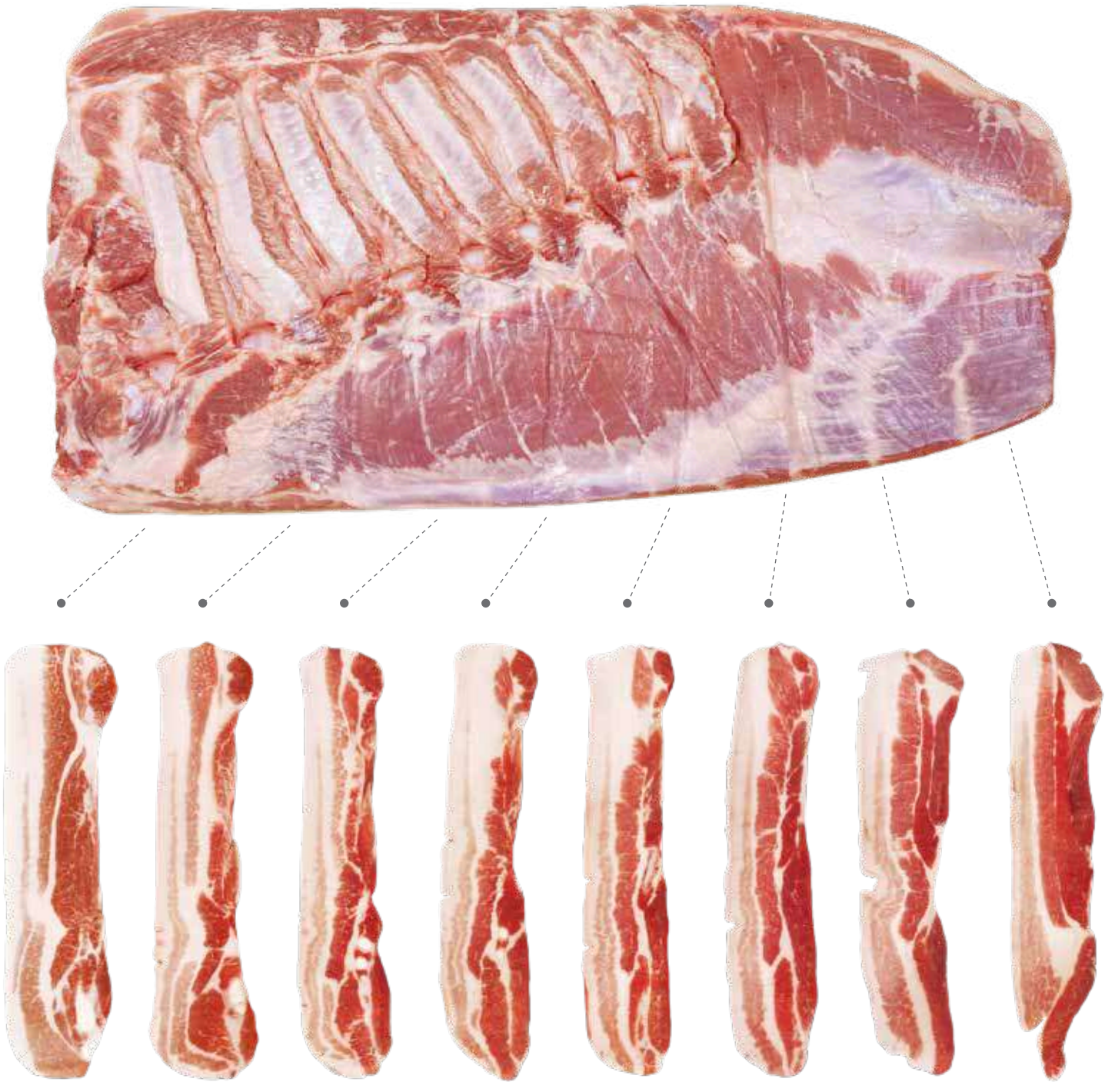
꼬리쪽



삼겹살

머리쪽

꼬리쪽



조사 방법

▶ 참고문헌

- 김광연, 박동창. 2004. 고기료리. 조선출판물수출입사.
- 김학연, 김계웅, 박신영, 이솔희, 강규민. 2021. 한우고기: 부위별 세분화 및 활용방안 연구. 한우자조금관리위원회
- 농협경제지주. 2021. 新한우별곡. 도서출판 윤성사
- 농촌진흥청 국립축산과학원. 2023. https://www.nias.go.kr.
- 식품의약품안전처. 2019. 소 돼지 식육의 표시방법 및 부위 구분기준 식품의약품안전처 고시 제2019-113호.
- 주선태. 2012. 고기박사 필로 교수가 알려주는 82가지 고기수첩. ㈜우듬지.
- 국립축산과학원, 2021. 소 도체 수율
- 국립축산과학원, 2021. 돼지 도체 수율
- 축산물 등급판정 세부기준(농림축산식품부고시 제2020-112호).
- 한우자조금관리위원회. 2023. 한우 세분화 부위별 활용방안. http://www.hanwoopart.co.kr/info/cook?key=1.

▶ 사진 자료 정보

❖소

- 안심, 윗등심, 아랫등심 및 채끝의 위치별 근육 단면 : 한우(31개월령) 1++등급 (근내지방도 8)
- 소의 소분할 부위 이미지 : 농촌진흥청 국립축산과학원. 2022. 소 수출규격 안내서.
- 그 외 절단부위별 근육 형태 및 조성 : 축산물품질평가원. 2001 근육도감

❖돼지

- 목심 및 삼겹살 위치별 근육 단면 : 삼원교잡종(LYD), 거세돈, 1+등급
- 돼지의 소분할 부위 이미지 : 농촌진흥청 국립축산과학원. 2018. 돼지 수출규격 안내서.
- 그 외 절단부위별 근육 형태 및 조성 : 축산물품질평가원. 2001. 근육도감

❖가금

- 삼계 : 백세미(28일령)
- 육계 : Cobb(30일령)
- 토종닭 : 한협3호(16주령)
- 오리 : Pekin(42일령)
- 닭 부위별 부분육 : Cobb(30일령)
- 오리 부위별 부분육 : Pekin(42일령)
- 그 외 : 농촌진흥청 국립축산과학원. 2019. 닭, 오리 수출규격 안내서

▶ 영양성분 정보

- 소, 돼지, 닭, 오리 영양성분 정보
  식품의약품안전처. 식품영양성분 데이터베이스(2023년 11월 기준) https://various.foodsafetykorea.go.kr/nutrient/

▶ 부위별 생산량 정보

- 소 : 한우 거세 생체중 751-800kg(2023년 한우거세 평균도체중 467kg)
- 돼지 : 거세 생체중 111-115kg(2023년 돼지 거세 평균 도체중 87kg) 기준

▶ 영문명 정보

- 한우 및 돼지 부위별 영문명 : WHO. 1991. Guidelines for slaughtering, meat cutting and further processing.
- 닭 및 오리 부위별 영문명 : EU. 2008. laying down detailed rules for the application of Council Regulation (EC) No 1234/2007 as regards the marketing standards for poultrymeat.

동물근육도감 Animal Muscle Atlas

발 행 인 : 박 병 홍

조 사 자 : 유 송 원(축산물품질평가원)
선 창 완(축산물품질평가원)
윤 석 기(축산물품질평가원)
정 해 성(축산물품질평가원)
양 지 예(축산물품질평가원)

감 수 : 이 무 하(서울대학교 명예교수)

발 행 일 : 2023년 12월

발 행 처 : 축산물품질평가원
세종특별자치시 아름서길 21
TEL. (044)410-7000(代)
FAX. (044)410-7175
https://www.ekape.or.kr

디 자 인 : 디자인 모든

인 쇄 처 : 디자인 모든
TEL. (02)866-0643

* 이 책자에 실린 내용은 출처를 명시하면 자유롭게 인용할 수 있습니다. 무단 전재하거나 복사하면 법에 저촉됩니다.

* 이 책은 축산물품질평가원 축산유통정보(www.ekapepia.com)에서 확인할 수 있습니다.

발 간 등 록 번 호
11-1543000-004509-01





30100 세종특별자치시 아름서길 21 (아름동)
TEL. 044-410-7000 I FAX. 044-410-7175 I E-MAIL. master@ekape.or.kr
www.ekape.or.kr



ISBN 979-11-986262-1-9 (EPUB2)