

## □ 벨기에 유통동향

- 게살의 주원료인 꽃게는 통째로 유통되기도 하며, 동양마켓에서 냉동상태로 판매되고 있음. 순수한 게살과의 가격 차이는 4배 이상으로 가공된 게살이 훨씬 비싼 편임
- 개체 보호를 위한 어획제한 때문에 게살이 시중에 유통되는 것을 보기는 힘들며, 통조림 같은 경우 인터넷으로 도매업상과의 접촉을 통해 구입 하는 것이 대부분임
- 인터넷상의 게살 통조림 도매업자들은 대부분 동남아시아에서 재료를 공수하며 직접 가공함. 부위별로 가공되어 따로 포장 되며, 일반적으로 얼리지 않은 신선한 상태로 유통됨
- 게살을 이용한 가공품인 게살 케익이나, 게살 페이스트등을 직접 만들어 유통하기도 함
- 게살 통조림은 각 부위마다 다른 통조림 형태로 제조되며, 냉장과 냉동보관 형태가 있음
- 게살 페이스트 (Crab paste)는 주로 갈색부분의 게살이나 약간의 흰 부분의 게살로 만듦
- 게살은 곡류가공품이나, 조미료, 혹은 필요에 의하여 색소가 첨가되어 가공됨