

## 면실유를 이용한 유화형 소시지의 품질 특성

우문제 · 이근택\* · 김천제\*\*

광동제약 품질관리부, 강릉대학교 식품과학과 \*, 건국대학교 축산가공학과 \*\*

유화형소시지에 일반적으로 첨가되는 돈지방을 면실유로 대체하고 지방의 첨가량을 낮춘 소시지를 제조하여 유화물과 소시지의 냉장저장 중 품질 특성을 살펴보았다. 유화물에서는 shear rate가 증가할수록 돈지처리구와 면실유처리구에서 공히 점도가 감소하는 의가소성의 경향을 나타냈다. 그리고, 면실유로 제조된 유화물은 돈지방첨가 유화물보다 가열감량이 낮았다. Rheometer에 의한 물성 측정 결과 면실유로 제조된 소시지는 돈지방으로 제조된 소시지와 비교하여 hardness, cohesiveness, brittleness와 gumminess가 높게 나타났다. 4주간 냉장저장기간동안 면실유 처리구는 돈지처리구에서보다 낮은 저장감량을 나타냈다. 또한, 관능학적인 검사 결과 면실유처리구는 돈지방처리구에 비교하여 결착력이 좋아 단단한 조직감을 나타냈으나 다소 건조한 느낌을 주었고 붉은 색조가 감소한 대신 밝은 색을 나타내었다.