

최 기 용 · 이 근 택

강릉대학교 식품과학과

본 연구는 국내에서 생육상태로는 소비가 부진한 돼지 후지육을 이용하여 고기빵(meat loaf)를 제조시 원료육의 상태, 주 원료의 배합비율, 유화시 세절온도조건 및 오븐에서의 가열온도조건등을 검토하여 제조공정을 최적화시킬 목적으로 수행되었다. 원료육 자체에서는 pH와 보수력 및 단백질의 추출성이 냉장원료육의 경우 냉동원료육에서보다 높게 나타났다. 냉장육으로 제조된 고기빵은 냉동육으로 제조된 제품과 비교하여 hunter a 값이 더 높게 측정되었고 가열감량이 약간 적었고 유화안정성이 더 높은 것으로 나타났다. 경도도 냉장육으로 제조된 고기빵이 더 단단하게 측정되어 전반적으로 냉장육으로 제조한 것이 여러 가지 품질면에서 우수한 것으로 측정되었다. 주 원료의 배합비율에서 정육이 차지하는 비율이 높아질수록 가열감량이 적었고 유화안정성이 높아졌으며 조직이 단단해지고 hunter a 값이 높게 측정되었다. Cutter에서 인산염을 첨가하여 유화시 최종 세절온도에 따른 고기빵의 품질은 20℃까지 유화물의 온도를 높여도 유화안정성이나 제품의 적색, 경도 및 가열감량 등에 있어서 별 다른 차이를 보이지 않았다. 오븐에서의 가열온도를 130℃ 와 180℃로 달리하여 제조하였을 경우 두 처리구간에 hunter a 값은 차이를 나타내지 않았으나 180℃에서 가열된 제품은 가열감량이 낮았고 제품의 경도면에서 약간 단단하게 나타났다.