

문윤희 · 정인철 · 김미숙\*

경성대학교 식품공학과

수입 쇠고기는 대부분 동결육이어서 국내산 쇠고기보다 기호성이 열등한 원인이 되고 있으며, 앞으로는 외국에서 진공포장한 냉장우육이 수입되어 국내 시장을 점유하리라 예상된다. 여기서는 동결한 쇠고기와 진공포장하여 냉장한 쇠고기가 동결 또는 진공포장을 하지 않은 쇠고기에 비하여 기호성의 차이가 있음을 확인하고자 하였다. 홀스타인 안심육을 각각 진공포장냉장육, 합기포장냉장육 및 동결육으로 저장하고 이들의 생육향, 연도 및 아미노산 함량, 그리고 그 가열육의 기호성을 비교하였다. 가열육의 준비는 1×4×4 cm의 안심육을 200℃의 열판에서 앞면육 120초간, 뒤집어서 뒷면육 30초간 가열하였다. 합기포장냉장육이 진공포장냉장육보다 생육향이 우수하였으며( $p<0.01$ ), 연도는 현저한 차이가 없었다. 동결육은 진공포장냉장육보다 생육향( $p<0.01$ )과 연도( $p<0.05$ )가 좋지 않았다. 이 동결육을 해동하고 다시 냉장하면 생육향과 연도가 향상되었다. 유리아미노산 함량은 합기포장냉장육, 진공포장냉장육 및 동결육의 순으로 많았으며 특정한 아미노산의 함량이 기호성을 향상시키고 있다고는 결론짓기 어려웠다. 가열육의 맛, 향, 질긴정도 및 종합적인 기호성은 모두 합기포장육, 진공포장육 그리고 동결육의 순으로 좋았으며 이때에 후각을 차단한 상태로 혀에서 느끼는 맛의 차이는 유의성이 없었다. 결론적으로 진공포장한 냉장육은 진공포장하지 않고 냉장한 우육보다 숙성효과가 적어서 생육향과 연도의 향상이 부족하였으며 아울러 가열육의 기호성도 열등하다는 것을 알 수 있었다.