P-116

곰팡이 발효소시지의 향기성분 분석 및 관능검사

김창한 · 고명수[*] · 이광형 · 임대석 · 박우문[**] · 유익종[**] · 이치호
건국대학교 동물자원연구센터, [*]동남보건전문대학 식품가공과,
[**]한국식품개발연구원

곰팡이 발효소시지의 향기성분을 SDE법으로 추출하여 GC-MS에 의하여 분석하였고 관능검사를 실시하여 종합적인 기호도를 측정하였다. 곰팡이 발효소시지 제조직후의 향기성분은 hexanoic acid와 2-butyl-2-octenal 등 9종 이었으나, *Lactobacillus plantarum*과 *Staphylococcus carnosus*의 혼합 스타터를 접종하여 28일간 숙성시킨 곰팡이 발효소시지의 향기성분은 hexanoic acid의 trimethylsilyl ester, 2-butyl-2-octenal, 2-methyl-3-octanol, hexadecanoic acid, hexadecanoic acid의 trimethylsilyl ester 등 총 14종 이었으며, *Lactobacillus curvatus*와 *Staphylococcus carnosus*의 혼합 스타터를 접종하여 28일간 숙성시킨 곰팡이 발효소시지의 향기성분은 hexanoic acid의 trimethylsilyl ester, hexanoic acid, 2-butyl-2-octenal, 2,5-dimethyl-3-methylene-1,5-heptadiene, 1-hexadecanol, 1,1-dimethylene-3-amino-2-butenoic acid, heptyl hexanoate 등 총 16종 이었다.
한편 28일간 숙성시킨 곰팡이 발효소시지의 향미를 최종적으로 평가하기 위하여 관능검사를 실시한 결과는 향과 맛 그리고 종합적인 기호도에 있어서 *Lactobacillus plantarum*과 *Staphylococcus carnosus*의 혼합 스타터를 접종하여 제조한 곰팡이 발효소시지와 *Lactobacillus curvatus*와 *Staphylococcus carnosus*의 혼합 스타터를 접종하여 제조한 곰팡이 발효소시지의 두 처리구간에는 유의적인 차이가 인정되지 않았다($p<0.05$).