

가열방법이 ground pork의 핵산관련물질 및 관능특성에 미치는 영향

김천제, ¹마기준, ¹이의수, 조진국, ¹류근주, ¹하중수, ¹최진석
 건국대학교 동물자원연구센터, ¹건국대학교 축산가공학과

본 연구는 가열방법이 분쇄 돈육의 핵산관련물질 및 관능특성에 어떠한 영향을 미치는지 규명하기 위하여 돈육 등심부위(*M. longissimus dorsi*)를 이용하여 ground pork를 제조하여 Conventional Oven(C.O), Microwave Oven(M.O), Water Bath를 사용해 돈육의 내부 중심온도를 $73 \pm 2^\circ\text{C}$ 로 가열하여 핵산관련물질 함량 및 관능 검사를 실시하였다.

ATP 와 ADP는 분해되어 세 가지 가열방법 모두 검출되지 않았으며, AMP 함량은 W.B에서 ($0.58 \pm 0.07 \mu\text{mlo/g meat}$)로 나타나 C.O ($0.32 \pm 0.14 \mu\text{mlo/g meat}$)와 M.O ($0.44 \pm 0.19 \mu\text{mlo/g meat}$)보다 다소 높게 나타났으나 유의차는 없었다. IMP는 C.O에서 ($7.32 \pm 0.17 \mu\text{mlo/g meat}$)로 M.O과 W.B 가열방법보다 높은 함량을 보였다($p < 0.05$). Inosine은 C.O에서 ($1.36 \pm 0.01 \mu\text{mlo/g meat}$) W.B와 M.O가열방법보다 높아 유의성이 있게 나타났다($p < 0.05$). Hypoxanthine 함량도 C.O 으로 가열한 육에서 가장 높게 나타났다($p < 0.05$). 관능평가에 있어서 향미 및 전체적인 기호성은 C.O이 다른 두가지 가열방법 보다 우수한 것으로 나타났으며, M.O과 W.B 사이에는 차이가 없는 것으로 나타났다($p < 0.05$). C.O 가열방법이 돈육의 핵산관련물질 함량이 높았으며 관능평가에 있어서도 우수한 것으로 나타났다.