P-126

쑥을 첨가한 새로운 기능성 육제품의 제조

유재혁, 김민준, 조혜연, 최일신, 이치호
건국대학교 축산대학 축산가공학과

쑥은 우리 나라에서 한방과 민간요법에 널리 쓰이는 약재로 주요 구성 성분으로는 alkaloids, 비타민, 정유류 및 각종 무기질이 함유되어 있다. 이들 쑥의 성분 중에서 특히 폴리페놀류는 항산화작용, 항균작용, 항종양작용, 에탄올 분해효능과 간기능 향상 등에 대한 연구가 널리 보고되어 왔다. 따라서 본 연구는 이러한 쑥의 여러 효능을 축산식품에 이용하기 위해 쑥을 첨가한 기능성 육제품을 제조하고 그 기호성과 저장성 및 안정성을 조사하였다. 본 실험은 무첨가 유화형 소시지를 대조군으로 하고, 쑥 분말을 2%와 5%를 첨가한 2개의 처리군을 실험군으로 하였다. 기호성 조사는 관능 검사와 물성검사를 실시하였고, 저장성 및 안정성 조사는 제조한 날로부터 13일간 냉장 저장하면서 TBA와 VBN 가를 측정하였다. 실험 결과를 요약하면 다음과 같다.

1) 관능 검사 결과 조직감, 다즙성, 전체적인 맛 등의 항목에서 2%의 처리군이 가장 높은 것으로 나타났고, 향미와 색감, 두 항목에서는 5%의 처리군이 대조군보다 높게 나타났다. 물성 실험에서 hardness는 5%, 2%, 대조군의 순이었으며, elasticity는 대조군이 가장 높은 수치를 나타냈다.

2) TBA나 VBN 가는 대조군보다 처리군이 더 낮은 수치를 나타냈으며 2%처리군이 가장 낮은 수치를 보였다.

이러한 결과로 볼 때 쑥을 축산 식품에 이용하면 쑥 고유의 독특한 향으로 인해 기호성을 높일 뿐만 아니라 쑥 특유의 성분들이 저장성 및 안정성을 증진시키며, 더나아가 쑥 고유의 기능성 성분들을 축산식품 제조에 이용시 간 대사 촉진에 의한 체내지방 감소 등의 효과를 얻는 새로운 기능성 축산식품의 제조가 가능하다고 사료된다.