

쑥을 첨가한 hamburger patties의 냉동저장시의 품질개선

조은혜, 김민준, 유신아, 김남규, 이은정, 이치호
건국대학교 축산대학 축산가공학과

쑥은 우리 나라에서 한방과 민간요법에 널리쓰이는 약제로 주요 구성 성분으로는 alkaloide, 비타민, 정유류 및 각종 무기질이 있다. 이들 쑥의 성분중에서 특히 폴리페놀류는 항산화작용, 항균작용, 항종양작용, 에탄올 분해효능과 간기능 향상 등에 대한 연구가 널리 보고되어 왔다. 따라서 본 연구에서는 쑥을 첨가한 hamburger patties를 제조하여 냉동 저장 중의 저장성 및 안전성 등 쑥의 여러 효능을 조사하였다. 본 실험에서는 무첨가 hamburger patties를 대조군으로 하고, 쑥 분말을 1%와 3% 첨가한 2개의 처리군을 실험군으로 하여 30일간 냉동 저장하면서 미생물 검사와 이화학적 검사를 실시하였다. 미생물 검사는 일반 생균수와 대장균수를 측정하였고, 이화학적 검사는 pH, TBA 및 VBN가를 측정하였다.

실험결과를 요약하면 다음과 같다.

- 1)미생물 검사 결과 일반세균 및 대장균수는 3%의 처리군에서 가장 낮았으며, 증식억제효과는 3% > 1% > 대조군 순으로 나타났다.
- 2)pH, TBA 및 VBN가는 대조군 보다 처리군이 더 낮은 수치를 나타냈으며, 3%처리군이 가장 낮은 수치를 보였다.

이러한 결과로 볼 때 hamburger patties의 제조시 쑥을 첨가하면 항균력과 항산화력 등이 높아져 저장성 및 안전성이 증대된다고 사료된다.