

## 마늘의 Oleoresin을 첨가한 hamburger patties의 저장기간 및 품질개선

박효상, 유신아, 김동완, 이지영, 오혜선, 이치호  
 건국대학교 축산대학 축산가공학과

마늘은 생강과 함께 우리의 식생활에 많이 이용되어 온 중요한 향신료로서 백합과에 속하는 다년생 채소이고 독특한 향미성분을 지니고 있어 각종 음식의 향신료 및 절임류로 이용되고 있다. 최근에는 마늘의 항균성, 항암성, 항혈전성 및 항산화성이 밝혀지면서 건강보조식품 및 의약품의 소재로도 많이 이용되고 있다. 따라서 본 연구는 마늘의 Oleoresin을 첨가한 hamburger patties를 제조하여 저장성 및 안전성 등 마늘의 여러 효능을 조사하였다. 무첨가 hamburger patties를 대조군으로 하고, 마늘의 Oleoresin을 0.2% 및 0.5%를 첨가한 2개의 처리군을 실험군으로 하며 30일간 냉동 저장하면서 미생물 검사와 이화학적 검사를 실시하였다. 미생물 검사는 일반세균수와 대장균수를 측정하였고, 이화학적검사는 pH, TBA 및 VBN가를 측정하였다.

실험결과를 요약하면 다음과 같다.

- 1) 미생물 검사 결과 일반세균 및 대장균수는 0.5%의 처리군에서 가장 낮았으며, 증식억제 효과는 0.5% > 0.2% > 대조군 순으로 나타났다.
- 2) pH, VBN 및 TBA가는 대조군보다 처리군이 더 낮은 수치를 나타냈으며 0.5%처리군이 가장 낮은 수치를 보였다.

이러한 결과를 볼 때 hamburger patties제조시 마늘의 주요성분을 첨가하면 항균력 등이 높아져 저장성 및 안전성이 증대된다고 사료된다.