

한우육의 소분할 부위별 이화학적 및 관능적 특성에 관한 연구

김천제¹, 임한종*, 최도영¹, 이의수¹, 심재윤¹
 건국대학교 농축대학원 축산식품공학과, ¹건국대학교 축산가공학과

본 연구는 한우의 안심살, 채끝살, 꽃등심, 살치살, 목심살, 앞다리살, 부채살, 꼬리살, 우둔살, 홍두깨살, 보섭살, 설깃살, 도가니살, 양지머리, 뒷사태 등 한우의 소분할 부위중 15개 부분육의 이화학적 및 관능적인 특성을 조사한 것이다. 본 실험에서 사용된 한우육은 도살 후 4일이 경과된 도체에서 위와 같은 15개 소분할 부위를 선정하여 공시재료로서 사용하였다. pH 측정결과 부채살이 5.87로 가장 높았고, 보섭살이 5.43으로 가장 낮았으며, 일반성분 분석결과 수분함량은 꼬리살이 가장 높게 나타났고, 살치살은 가장 적게 나타났다. 부위별 단백질의 함량은 차이가 없었으며, 지방함량은 살치살이 16.63%로 가장 높게 나타났고, 등심살, 채끝살, 꽃등심살의 지방함량이 대체로 높게 나타났으며, 홍두깨살과 앞다리살이 낮게 나타났다. 보수력은 채끝살, 설치살이 가장 높았으며, 앞다리살과 보섭살은 낮게 나타났다. 가열감량은 설깃살과 앞다리살에서 높게 나타났으며, 채끝살에서 23.6%로 가장 적게 나타났다. 육색측정결과 L*값은 부채살이 44.13으로 가장 높았으며, 뒷사태가 36.2로 가장 낮게 나타났다. a*값과 b*값은 홍두깨살에서 가장 높았고 뒷사태가 가장 낮게 나타났다. 총색소량은 꼬리살에서 높게 나타났으며, 홍두깨살이 287.83ppm으로 가장 낮게 나타났다. 근질길이는 안심살에서 3.66 μ m로 가장 길었고, 도가니살이 1.57 μ m로 가장 짧게 나타났다. 전단력가는 양지가 다른부위보다 유의적으로 높게 나타났고, 살치살, 채끝살, 안심살 등이 낮은 것으로 나타났다. 근형질 단백질의 용해성은 우둔살이 56.4mg/g으로 가장 높았고, 살치살이 27.6mg/g으로 가장 낮았다. 염용성 단백질의 용해성은 부채살이 51.17mg/g으로 가장 높았고, 꽃등심살에서 25.5mg/g으로 가장 적게 나타났다. collagen의 함량은 목심살이 1.47mg/100g으로 가장 높았고, 안심살, 꽃등심살, 채끝살에서 낮게 나타났다. 관능평가의 경우 향미와 연도는 안심살에서 가장 높았고, 양지머리가 가장 낮게 나타났으며, 다즙성은 살치살이 가장 높았고 설깃살이 가장 낮게 나타났다. 맛은 채끝살, 안심살 및 살치살이 좋은 것으로 나타났으며, 뒷사태, 설깃살, 홍두깨살, 양지머리는 상대적으로 맛이 떨어졌다. 결과적으로 전체적인 기호도는 안심살, 살치살, 채끝살 등이 우수한 것으로 나타났다.