

## 산소차단성 용착필름에 진공포장된 생육의 품질 특성과 저장성

이근택, 윤찬석\*

강릉대학교 식품과학과

본 연구는 생육의 진공포장용 필름으로 현재 업계에서 주로 사용되고 있는 PVDC/EVA계 수축 필름을 대체할 목적으로 개발된 산소차단성 용착필름의 효능을 검증하기 위하여 수행되었다. 시료육은 돼지 등심육과 소 채끝육 및 우둔육으로서 2°C에서 최장 5주까지 저장하며 육색, 미생물, pH, VBN값, 육즙삼출량 및 관능검사 항목등에 대하여 조사되었다. 그 결과 용착필름구는 기존 수축필름구와 비교하여 2°C에서 5주간 소포장되어 저장된 채끝 및 우둔육 시료들에서 육즙삼출량이 낮게 나타나는 경향을 보였다. 또한 부분육 상태로 진공포장된 돼지등심육에서는 기존 수축 필름과 비교하여 용착필름에 포장된 시료가 2°C에서 4주후 VBN값이 낮게 나타나는 경향을 보였다. 그러나 조사된 그 외의 모든 실험 항목에 대하여는 두 필름간에 진공포장된 생육의 품질에 미치는 영향이 뚜렷하게 차이나지 않았다. 앞으로 염소계 필름들은 위생적 및 환경적 차원에서 식품포장용으로 사용이 점차 규제되어 갈 추세인데 본 연구 결과에 따르면 생육의 진공포장재로서 용착필름이 최소한 재질적인 차원에서는 PVDC/EVA계 수축필름을 대체할 수 있는 가능성이 있다고 판단된다.