

P6-9

식용달팽이를 섞은 사료로 사육한 닭고기육의 식품학적 품질
이정순*, 이진화, 신은수, 류홍수. 부경대학교 식품생명공학부

식품학적 품질이 좋은 닭고기 수요가 급증함에 따라 식용달팽이를 섞은 사료로 사육한 닭고기육의 단백질 품질과 물리적인 특성을 실험하였다. 일반사료로 사육한 닭고기육과 달팽이 사료로 사육한 닭고기육을 생시료와 전시료, 암·수 및 부위(가슴살, 다리살)에 따라 일반성분(수분, 단백질, 지질, 회분)을 정량하여 품질의 차이를 확인하였다. 보존성은 수분활성도와 흡수력(WHC)으로, 육의 물성은 탄력성을 측정하여 실험하였다. 단백질의 품질은 구성아미노산과 유리아미노산의 분포, 유리아미노산의 총량, 효소를 이용한 단백질 소화율 및 효소활성 저해물질(TI)함량, 그리고 단백질효율비(C-PER) 등을 실험하여 평가하였다.

P6-10

식품 및 한약재의 에탄올 추출물이 대추소스의 저장성 및 관능적 특성에 미치는 영향
곽은정¹, 박재영¹, 손미숙¹, 신민자², 이영순¹. ¹경희대학교 식품영양학과, ²경희대학교 조리과학과

일반적으로 식물성 식품이나 한약재는 polyphenol 등을 다량 함유하여 높은 항산화성을 갖는 것으로 알려져 있다. 이에 일상에서 섭취하고 있는 식품 12종과 한약재 12종의 80% 에탄올 추출물을 대추소스에 첨가하여 저장성 및 관능적 특성에 미치는 영향을 알아보았다. 시료 식품으로는 녹차, 허브, 레몬, 당근, 양파, 부추, 썩, 더덕, 마늘, 표고버섯, 와사비, 겨자, 한약재로는 인삼, 황정, 숙지황, 천문동, 맥문동, 산수유, 모과, 갈근, 굴홍, 산약, 구기자, 솔잎을 사용하였다. 식품 및 한약재의 에탄올 추출물은 식품 및 한약재에 80% 에탄올을 10배 첨가해(w/v) 3시간 환류냉각하면서 추출하고, 감압농축하여 얻었다. 다음 추출물에 추출물 중량의 50%에 상당하는 증류수를 첨가하여 에탄올 추출물로서 사용하였다. 한편 레몬은 즙액을, 겨자와 와사비는 동량의 증류수를 가해 혼합한 것을 사용하였다. 시료소스는 전보에서 가장 선호도가 높았던 소스(대추퓨레 7 : 오미자액 3)에 이들 추출물을 5%첨가하여 조제하였다. 실험방법으로는 에탄올 추출물의 polyphenol 함량, DPPH radical 소거능, 과산화물 생성억제능의 항산화성을 측정하였고, 시료소스는 과산화물 생성억제능과 관능적 특성을 7점 척도법에 의해 검사하였다. 그 결과, polyphenol이 다량 함유된 녹차, 허브, 썩, 레몬, 모과, 굴홍, 산약은 DPPH radical 소거능, 과산화물 생성억제능도 높았고, 이들을 첨가한 대추소스도 과산화물 생성이 크게 억제되어 높은 저장성을 갖는 것으로 나타났다. 또한 특유한 맛과 향이 적고, 단맛 및 신맛을 갖는 레몬, 모과, 굴홍 등의 추출물이 첨가된 대추소스가 선호되었다.