

P2

## 진공 포장과 합기포장이 냉장중 사슴육의 육색, 보수력 및 TBA가에 미치는 영향

박창일 · 김동호 · 김영길

대구대학교 생명자원과학부 · 동아대학교 식품과학부

사슴(Elk deer, 월령 28~30개월, 체중170kg내외)의 등심부위와 대퇴부위를 도축 직후 합기포장과 진공포장하여 4℃에서 10일간 냉장하면서 경시적으로 이화학적 특성의 변화를 조사한 결과는 다음과 같다.

1. 사슴육은 냉장기간 중 L값은 감소하고 a와 b값은 상승하였으며 진공포장육이 합기포장육보다 증감이 지연되었다.
2. 사슴육의 보수력은 등심부위 80.38%, 대퇴부위가 84.98%이었으며 두 부위 모두 냉장 2일째에 낮아졌다가 냉장 4일째부터 서서히 증가하였고 진공포장육의 증가속도가 느렸다. 육즙손실은 냉장기간이 경과함에 따라 증가하였는데 진공포장육보다 합기포장육이, 등심부위보다 대퇴부위가 많았다.
3. 냉장기간 중 TBA가는 등심부위가 0.0598에서 0.5616mg MA/kg, 대퇴부위가 0.0650에서 0.3770mg MA/kg이었으며 냉장기간이 경과함에 따라 점차 상승하고 상승폭은 진공포장육보다 합기포장이, 대퇴부위보다 등심부위가 크게 나타났다.
4. 냉장기간 중 VBN가는 등심부위가 3.98에서 7.31mg%, 대퇴부위가 3.98에서 6.35mg%이었으며 냉장기간이 경과함에 따라 진공포장육보다 합기포장육이, 대퇴부위보다 등심부위가 더 높게 나타났다.