

빵잎 첨가 비율이 소시지의 이화학적 특성에 미치는 영향

김애정¹, 여정숙¹, 이민구, 이 성², 민상기³

¹혜전대학 식품영양과, ³전국대학교 동물자원연구센터, ²한서대학교 식품생물공학과

본 연구에서는 농가소득 향상과 육가공품 섭취증가에 따른 성인병발생율을 감소 국민의 건강증진을 목적으로 건조빵잎분말을 계육소시지에 첨가하여 다음과 같이 실험을 설계하였다. 건조빵잎분말 첨가량을 0, 1, 2%로 다르게하여 계육소시지를 제조하여 관능검사, 색도검사, 무기질함량texture의 특성과 기호성 등을 측정하였다.

건조 빵잎 분말을 첨가하여 제조한 소시지 제품의 영양적인 측면에서 고찰할 때 무기물 함량이 많이 나타났다. 즉 건조빵잎분말이 많이 첨가된 소시지일수록 칼슘, 인, 마그네슘, 칼륨 및 철분 함량이 유의적으로 높게 나타났으며 산도(pH)도 높게 나타났다. 이는 빵잎에 함유된 무기물이 많기 때문이며 Ca, Na, Mg함량의 증가는 육제품의 미네랄 증가에 따른 약산성 내지 중성식품화로 산성식품에 대한 민감한 체질의 소비자 군의 관심을 집중시킬 수 있을 뿐만 아니라 기능성 건강식품으로 그 기대가 크다 하겠다. 반면에 제품의 색도, 물성 및 관능 평가에서는 첨가하지 않은 제품보다 평가가 떨어지는 것으로 나타났다. 따라서 건조 빵잎 분말을 첨가시 1%이내에서 이루어져야 할 것으로 사료되고 제품 개발에 대한 연구가 더욱 진행되어야 할 것으로 생각된다. 또한 본 연구결과를 토대로 건조빵잎분말을 첨가한 육가공품의 생산과 연구가 다양하게 이루어진다면 젊은 연령층의 육류 제품 섭취량이 증가되고 있는 현실에 비추어 볼 때 다소나마 성인병의 발생율을 감소시키는 데 기여할 수 있을 것으로 사료된다.