

계육 함량에 따른 소시지의 이화학적 특성 및 기호성 변화

김애정*, 인대식¹, 민상기¹, 이성²

*혜전대학 식품영양과, ¹건국대학교 동물자원연구센터, ²한서대학교 식품생물공학과

본 연구는 돈육과 계육의 부가가치를 높이고 영양생리학적으로 우수한 기능성의 육제품을 개발하여 국민건강의 증진에 기여하고 농가에 보다 높은 수익과 국내 축산식품의 원활한 생산, 유통을 돕기 위하여 계육과 돈육의 혼합비율에 따른 이화학적 특성검사와 관능적 특성 및 물성차이 측정을 하였다. 계육 함량을 60%까지 혼합한 소시지의 경우 이화학적 특성, 관능적 특성 및 물성차이 검사 결과 돼지고기 100%군과 큰 차이가 없는 것으로 나타났으며, 일반성분 검사결과 대조군에 비해 수분함량이 높고 지방함량이 낮게 나타났으며, pH와 보수성에 있어서는 유사하게 나타나 계육의 이용을 증대를 유도하는 차원에서 60%까지 계육을 첨가하여 소시지를 제조해도 양질의 단백질 자원으로 제품의 질에 미치는 영향이 좋고 공학적으로도 적합함을 입증할 수 있었다.

닭고기 첨가 소시지의 표면색도 결과를 보면 L(명도)는 계육첨가 소시지가 무첨가 소시지에 비해 높게 나타났는데 첨가비율에 따른 차이는 거의 없었다. a(적색도)의 경우는 계육 첨가비율이 높아질수록 유의적으로 낮게 나타났다. 그리고 b(황색도)의 경우는 계육 첨가비율이 높아질수록 유의적으로 높아졌다. 또한 계육 첨가비율에 따른 소시지의 관능적 특성 및 물성차이 등 기호성을 순수한 돈육소시지와 비교해 보면 조직감을 제외하고는 유의차이가 없었다. 즉 닭고기 첨가비율이 상승할수록 조직감이 유의적으로 낮아졌으며, 외관, 색상, 향기 등도 다소 떨어졌지만 유의차이를 나타낼 정도는 아니었다. 다즙성의 경우는 유의 차는 보이지 않았지만 계육 첨가 소시지가 계육 무첨가 순수 돈육소시지에 비해 높은 것으로 나타났다.