

## 진공포장하여 냉장한 한우와 유우 B<sub>2</sub> 등급 등심육의 이화학적, 기호적 특성 비교

문윤희<sup>\*</sup>, 김미숙, 강세주<sup>1</sup>, 양종범<sup>2</sup>, 정인철<sup>3</sup>  
 경성대학교 식품공학과, 농협중앙회 축산물등급판정소<sup>1</sup>,  
 동남보건대학 식품가공과<sup>2</sup>, 대구공업대학 식음료조리과<sup>3</sup>

본 연구는 한우와 유우 B2 등급 등심육을 도축후 하루 냉장한 것을 진공포장하여 2°C에서 1일간 냉장한 것(신선육)과 30일간 냉장한 것(냉장육)의 이화학적·관능적 특성을 비교 검토하였다. 신선육의 pH는 한우육이 유우육보다 다소 높게 나타났으나 냉장육은 오히려 유우육이 더 높게 나타났다. 신선육과 냉장육의 유산함량은 한우육보다 유우육이 높고, 냉장에 의한 감소비율은 한우육과 유우육이 비슷하였다. 냉장육의 경도와 저작성은 신선육에 비하여 한우육의 경우 각각 42.9% 및 33.0%, 유우육의 경우 각각 18.0% 및 47.6% 낮아져서 경도는 한우육이 그리고 저작성은 유우육이 더 큰 변화를 보였다. 냉장육의 소편화도는 신선육에 비하여 한우육이 16.9%, 유우육이 34.3% 각각 높아졌다. ATP, ADP 및 AMP는 냉장 한우육 및 유우육이 신선육보다 함량이 감소하였다. 그러나 IMP는 한우육의 경우 냉장육이 신선육보다 85.7% 감소하였으나, 유우육은 오히려 231% 증가하는 경향이였다. 냉장육의 HxR 및 Hx는 신선육에 비하여 한우육의 경우 각각 400% 및 9.5% 증가하였으나, 유우육은 각각 231% 및 275% 증가하는 경향이였다. 냉장육의 포화지방산에 대한 단일 불포화지방산(MUFA/SFA)의 비율은 신선육에 비하여 한우육이 12.4%, 유우육이 3.4% 감소하였다. 한우육 및 유우육의 myoglobin 함량은 신선육에 비하여 냉장육이 각각 20.4% 및 13.2% 감소하였다. 그리고 Hunter's L\*, a\* 및 b\* 값은 신선육과 냉장육 사이에 현저한 차이가 없었다. 냉장육의 가열감량 및 가열수축은 신선육에 비하여 한우육이 각각 17.2% 및 9.9%, 유우육이 각각 22.0% 및 8.1% 감소하였다. 관능검사 결과 생육의 향기와 색깔, 그리고 가열육의 향기, 맛, 연도 및 전체적인 기호성이 신선육과 냉장육 사이에 현저한 차이가 없었다.