

## 합기포장한 B<sub>2</sub> 등급 소 등심육의 기호적 특성에 미치는 숙성 효과

정인철\*, 강세주<sup>1</sup>, 강희곤<sup>2</sup>, 문윤희<sup>3</sup>  
 대구공업대학 식음료조리과, 농협중앙회 축산물등급판정소<sup>1</sup>,  
 서울시 보건환경연구원<sup>2</sup>, 경성대학교 식품공학과<sup>3</sup>

본 연구에서는 도축후 B2 등급육으로 판정 받은 한우와 유우(홀스타인) 등심육을 합기포장하여 2±1°C에서 11일간 숙성하였을 때에 pH, 유산함량, 경도, 저작성, 근원섬유 소편화도, 비단백태 질소화합물의 함량, 아미노산 함량, 지방산 함량, 가열감량 및 기호성에 미치는 영향에 대하여 검토하였다. 한우육과 유우육의 pH 및 유산의 함량은 품종에 따른 차이를 보이지는 않았으나 숙성에 의하여 현저한 차이를 보였다. 숙성전 한우와 유우육의 경도는 비슷하고, 숙성에 의해서 연해지는 정도는 한우육이 더 크게 나타났다. 저작성은 한우육이 유우육보다 다소 높은 편이고 숙성에 의하여 한우육은 19.5%, 유우육은 44.2% 정도 낮아졌다. 근원섬유의 소편화도는 숙성전 한우육 및 유우육에 비하여 숙성육이 각각 63.2% 및 77.1% 높아졌다. 숙성전 한우육은 유우육보다 비단백태 질소함량이 유의적인 차이로 높았으나, 숙성육은 숙성에 의하여 한우육이 3.2%, 유우육이 30.8% 높아져서, 오히려 유우육이 더 높게 나타났으나 유의적인 차이는 아니었다. 숙성전 한우와 유우육의 아미노산 함량은 각각 238.0 mg/100g 및 198.0mg/100g이었으나, 숙성에 의하여 한우육은 25.3% 높아져서 298.2mg/100g으로 되고, 유우육은 31.4% 많아져서 260.1mg/100g으로 되어 유우육이 한우육보다 숙성에 의한 아미노산 함량 변화가 크게 나타났다. 포화지방산에 대한 단일 불포화지방산(MUFA/SFA)의 비율은 한우육이 유우육보다 높고, 모두 숙성에 의하여 높아졌으며, 그 정도는 한우육이 더 크게 나타났다. 숙성전 한우육과 유우육의 가열감량은 비슷하였으나, 숙성에 의해서 유우육이 더 큰 차이를 보였다. 숙성에 의하여 한우육과 유우육의 기호성은 향상되고, 숙성전 또는 숙성육의 기호성은 품종간 유의적인 차이가 없었으나 한우육이 우수하다는 평가원이 많았다.