

타조 한방 엑기스의 제조 및 영양학적 특성에 관한 연구

김애정¹, 여정숙¹, 이연슬², 이성³, 민상기³

¹혜전대학 식품영양과, ³한서대학교 식품생물공학과, ²건국대학교 동물자원연구센터

본 논문에서는 미래의 동물성 단백질식품으로 평가되고 있는 타조육의 유통확대 및 기능성 강화 식품으로의 소비촉진 차원에서 타조육을 이용하여 고단백, 저지방, 고철분의 타조육엑기스의 제조와 체내에서의 흡수율 및 이용가치를 높이고자 한방재료를 첨가하여 타조육에 친숙하지 않은 우리정서에 새로운 식문화 보급 차원에서 이 연구를 실시하였다. 타조한방엑기스(월령 15개월, 체중 120 ± 10 kg, 수컷)의 영양학적 특성을 관찰하기 위하여 뼈에 육을 첨가한군(BF)과 뼈에 육과 한방재료를 첨가한군(BFH) 그리고 뼈에 내장을 첨가한군(BI)으로 나누어 일반성분함량, 무기질함량 및 관능검사를 측정한다. 결과 조지방은 BFH군에서 가장 높았으나 유의적인 차이는 없었으며 조단백질함량과 조회분함량은 BFH군에서 함량이 높았으며 BF군과 BFH군간에는 유의적인($p < 0.05$) 차이가 있었다. 다량 무기질 함량에서 칼슘, 인, 마그네슘이 BFH군에서 높게 나타났으며 각군간에 유의적인($p < 0.05$) 차이를 나타냈다. 미량 무기질 함량에서도 철분, 구리, 아연함량이 BFH군에서 가장 높게 나타났으며 각군간에 유의적인($p < 0.05$) 차이를 나타냈고 납, 카드뮴, 비소함량은 각군에서 전혀 검출되지 않았다. 관능검사 결과에서는 뼈에 내장 첨가한군(BI)에서 색, 향미, 외관, 맛 등이 낮았으며 반면에 뼈에 육과 한방재료를 첨가한군(BFH)에서는 향미, 맛, 외관 등이 높게 나타나 전체적인 기호도에서 가장 좋은 평가를 얻었다.