

기능성 물질 첨가 치킨의 이화학적 특성

김수민^{*}, 조영석¹, 이신호², 김대곤³, 성삼경¹

^{*}경산대학교 생명자원공학부, ¹영남대학교 식품가공학과,

²대구가톨릭대학교 식품공학과, ³대구산업정보대학 식품영양과

기능성 물질(녹차, 유기게르마늄, 수용성미네랄) 첨가 치킨의 이화학적 특성을 알아보려고 계육을 다리부분과 날개부분으로 분리한 다음 녹차와 100 ppm의 유기게르마늄, 수용성 미네랄 및 이들의 복합물을 도계중량의 0.1%농도로 첨가하여 시간별로 pH, 염도 및 당도를 측정하고 녹차첨가 치킨의 경도, 항균·항산화성, 관능검사 및 유리아미노산을 검토하였다. 염지기간 중 pH는 대조구에 비하여 기능성 물질 첨가구가 pH의 감소의 폭이 다소 높게 나타났다. 염도와 당도는 pH와는 달리 부위에 관계없이 대조구에 비하여 기능성 물질 첨가구가 염과 당농도가 높게 나타났으며, 기능성 물질 첨가구의 12시간째 염농도와 당농도는 24시간째의 대조구의 염농도 당농도보다 높은 값을 나타내었다. 이는 기능성 물질 첨가구가 닭고기의 염지속도를 증가시키는 것으로 사료된다. 가열조리 후 치킨의 경도는 대조구에 비하여 기능성 물질 첨가구가 부위에 관계없이 낮은 값을 나타내었으며, 특히 녹차 첨가구가 가장 낮은 경도값을 나타내었다. 기능성 물질 첨가 치킨의 항균 및 항산화성도 경도와 같은 경향을 나타내었다. 관능검사 결과 다즙성과 연도에서는 대조구에 비하여 유기게르마늄 첨가구를 제외한 처리구에서 높은 값을 나타내었으며, 총유리아미노산 함량은 다른 처리구에 비하여 녹차 첨가구가 가장 높게 나타났다.