

간장과 고추장 돼지 양념육의 냉장중 품질 변화에 관한 연구

최원선*, 이근택
강릉대학교 식품과학과

돼지고기는 수출 중단으로 비선호 부위의 적체가 가중되고 값의 하락이 우려되고 있다. 반면 정육점의 즉석가공업 허가가 가능해지고 조리의 간편함 때문에 양념육의 소비가 확대되고 있는 추세이다. 그러나 돼지고기를 이용한 양념육의 저장중 품질 및 저장 수명에 대한 연구는 예상밖으로 극히 일부 보고되었다. 따라서 본 연구에서는 돼지의 후지 및 전지 부위를 이용한 간장양념육과 고추장양념육을 개발하여 PP 재질의 tray에 합기 포장한 다음 5°C와 10°C에서 각각 냉장저장하며 품질 특성의 변화와 저장 수명을 파악하고자 하였다. 간장양념육과 고추장양념육에서의 총균수의 변화는 저장 0일째 각각 5.24와 5.75 logCFU/cm² 수준이었다. 그러나 총균수가 7 logCFU/cm²을 넘어서는데 간장양념육은 5°C에서 10일, 10°C에서는 6일후였으며, 고추장양념육은 각각 6일과 4일후였다. 관능검사 결과 5°C와 10°C에서 간장양념육은 10일과 8일후, 그리고 고추장양념육은 10일과 6일째 일부 항목에서 3.0 미만의 점수를 받아 상품성을 잃은 것으로 평가되었다. 저장기간이 연장될수록 pH와 수분함량은 감소하는 경향을 보였다. TBA와 VBN값은 저장기간이 연장될수록 증가하는 경향을 보였고 이는 5°C에서보다 10°C에서 더 두드러졌다. 저장 기간 중 포장내 산소 농도는 최초 19.8%에서 점차 감소하였고 이산화탄소 농도는 0 또는 0.7%에서 점차 증가하였다. 이러한 증감의 변화는 5°C에서보다 10°C에서 더 심하였다. 상기 결과를 종합하여 볼 때 간장양념육과 고추장양념육의 최소 유통기한은 5°C의 경우 두 시료 공히 8일이었고 10°C의 경우에는 6일과 4일로 예상된다.