

## 천일염(국산·중국산)과 정제염으로 담근 새우젓의 이화학적 특성

김 미 리 · 오 상 희

충남대학교 식품영양학과

우리 나라의 대표적인 염장식품인 새우젓은 새우와 소금만을 원료로 하여 제조하는데, 전통적으로 새우젓 제조시에는 천일염을 사용해 왔으나, 최근 수입산 소금의 유입이 급증하고 있다. 따라서 본 연구에서는 소금의 종류가 새우젓 숙성발효에 미치는 영향을 알아보기 위해, 천일염(국산, 중국산)과 정제염으로 재래식방법인 염도 27% 새우젓을 제조한 후 20℃ 항온기에서 180일간 숙성 및 발효가 진행되는 동안 이화학적 특성을 분석하였다. 세 가지 소금으로 담근 새우젓 모두 숙성이 진행되면서 단백질 분해 산물인 휘발성 염기질소(VBN), 아미노태 질소(AN)의 함량이 증가하였는데, 국산 천일염 새우젓이 더 많이 증가하였다. 즉, 숙성 180일 후 VBN, AN함량은 국산천일염으로 담근 새우젓의 경우 각각 200mg%, 749mg%, 2.31mg%인 반면, 중국산천일염으로 담근 새우젓은 67.23mg%, 630mg%, 1.22mg%이었고, 정제염으로 담근 새우젓은 100.85mg%, 634mg%, 1.76mg%이었다. 지방산패도는 국산천일염 새우젓은 23일(2.450), 중국산천일염 새우젓은 58일(1.777), 정제염 새우젓(2.514)까지 증가한 후 감소하였다. 이상의 결과로부터 소금의 종류가 새우젓의 숙성에 영향을 미치는 것을 알 수 있었다.