

썩분말 첨가에 의한 돈육 햄의 품질 특성 및 기호성

강세주*, 현재석¹, 김미숙², 정인철³, 문윤희⁴

*축산물등급판정소, ¹제주산업정보대학 관광식품산업계열, ²한진상사,

³대구공업대학 식음료조리과, ⁴경성대학교 식품공학과

본 연구는 돈육햄 제조시 썩분말을 이용할 수 있는 가능성과 경산모돈육의 사용 가능성을 검토하기 위하여 경산모돈(E등급) 등심육에 썩분말을 첨가한 햄(E₊ 햄)과 썩분말을 첨가하지 않은 햄(E₀ 햄)을 제조하고, 대조구로서 비육돈(B등급) 등심육에 썩을 첨가한 햄(B₊ 햄)과 썩을 첨가하지 않은 햄(B₀ 햄)을 제조하여, 그 품질 특성과 기호성에 대하여 검토하였다. 제품에 첨가한 썩분말은 0.3%이었다. 햄의 수분함량은 썩분말을 첨가하지 않은 B₀ 햄이 가장 높았고, 썩분말을 첨가한 E₊ 햄이 가장 낮았다. 지방함량은 B 등급육으로 제조한 햄이 E 등급육으로 제조한 것보다 높았고, 썩분말 첨가의 영향은 없었다. 단백질 함량은 E등급육으로 제조한 햄이 B등급육으로 제조한 햄보다 높았으며 썩분말 첨가의 영향은 크지 않았다. 구성아미노산 함량은 원료육의 등급과 썩분말 첨가에 관계없이 glutamic acid와 aspartic acid가 많이 함유되어 있었으며 유리아미노산 함량은 L-glutamic acid가 많이 함유되어 있었다. 햄의 지방산 조성은 oleic acid, palmitic acid 및 stearic acid 순으로 많이 함유되어 있었으며 원료육의 등급이나 썩분말 첨가에 의한 영향이 크지 않았다. 보수력은 모든 햄이 91.0~93.3% 사이로 유의한 차이가 없었다. 경도는 E₀ 햄이 4,972dyne/cm²로 가장 높았고, 탄성, 응집성 및 씹힘성은 시료들 사이에 유의한 차이가 없었으며, 뭉침성은 E₀ 햄이 908kg으로 가장 높았다. 햄의 Hunter's L값은 B 등급육으로 제조한 것이 E 등급육으로 제조한 것보다 높았으며, Hunter's a값은 E 등급육으로 제조한 것이 높았고, hunter's b값은 시료들 사이에 유의한 차이가 없었다. 관능특성 중 향기는 썩을 첨가하지 않은 햄이 우수하였고, 색깔과 맛은 시료들 사이에 유의한 차이가 없었으며, 연도 및 다즙성은 썩을 첨가하지 않은 B₀ 햄이 가장 높았다. 그리고 전체적인 기호성은 시료들 사이에 유의적인 차이가 없었다.