

고추장과 간장 혼합 양념액의 염농도 및 침지시간에 따른 냉장 돈육 후지의 품질특성

김천제*, 정종연, 최지훈, 서우덕, 이의수

*건국대학교 축산가공학과

외식산업의 발달과 함께 전통식품들도 간편화, 패스트푸드화가 이루어지면서 양념육에 대한 소비도 확대되는 추세이지만, 아직 제조방법과 돼지고기를 이용한 양념육의 대한 연구는 거의 보고 되지 않았다. 따라서 본 연구는 양념육의 기본이 재료인 간장과 고추장만을 첨가한 혼합용액의 농도와 침지시간에 따른 품질특성을 파악하고자 한다. 따라서 본 연구는 도축 후 24시간이 경과된 냉장 돈육 후지를 구입하여 일정크기(5mm두께)로 절단 후 간장과 고추장 혼합용액을 원료육의 1%, 1.5%, 2%의 염농도가 되도록 제조한 후 원료육 중량의 25%를 첨가하여 침지시켰다. 용액첨가 후 $1\pm 1^{\circ}\text{C}$ 의 냉장온도에서 48시간동안 침지시키면서 각 시간대별(1, 2, 3, 6, 9, 12, 24, 48시간)로 수율을 측정하였으며 1시간, 12시간, 24시간, 48시간마다 pH, 육색, 보수력, 가열감량, 전단력을 측정하여 품질변화를 조사하였다.

침지시간이 경과함에 따라 각 처리구들은 수율이 증가하였으며, 1.5%처리구와 2%처리구가 1%처리구보다 높게 상승하는 경향을 보였다. pH는 침지시간에 따라 다소 차이는 있었으나 침지 초기와 차이는 없었으며, 염농도에 따른 차이도 나타나지 않았다. 색도에서 L*-값은 침지시간 경과에 따라 1.5%처리구와 2%처리구가 1%처리구보다 더 낮아졌으며, a*-값은 침지 시간이 경과할수록 2%처리구가 다른 처리구보다 감소하였다($p < 0.05$). b*-값은 침지시간이 경과함에 따라 1.5%처리구와 2%처리구는 차이가 없었으나 1%처리구는 증가하는 경을 나타내었다. 가열감량은 염농도와 침지시간에 따른 차이가 없었다. 보수력은 침지시간 경과에 따라 증가하는 경향이었으나 각 염농도별 유의성은 없었다. 전단력은 침지시간에 따라 감소하는 경향이었으며 1%처리구보다 1.5%처리구와 2%처리구에서 더 감소하였다.