

발효숙성된 진공포장 돼지고기의 저장 중 품질 변화

진상근¹, 송영민¹, 김일석¹, 하경희*, 김희윤¹, 남기윤¹, 배대순²

¹진주산업대학교 국제축산개발학과, *경상대학교 축산과학부, ²경상남도 진주교육청

한국 전통 양념을 이용한 발효 돼지고기의 특성에 관한 연구로 돼지 바깥 불깃살을 채취하여 7×10×2cm 크기로 자른 후 육을 동일한 비율의 소스(된장소스 T₁, 마늘소스 T₂, 고추장소스 T₃)에 담가 0±1℃에서 10일간 발효숙성한 후 진공포장하여 0±1℃에서 9주 동안 보관하면서 품질 측정된 결과는 다음과 같다.

pH는 저장기간 경과로 낮아졌으며, 처리간에는 T₂가 가장 높고 T₃가 가장 낮게 나타났다. 경도는 저장기간 경과로 T₃는 서서히 낮아지는 반면 T₁과 T₂는 3주까지 급격히 감소한 후 다시 증가하는 경향이 있었다. 처리간에는 T₃가 T₁과 T₂에 비하여 높게 나타났다. 보수력은 저장기간 경과로 T₁과 T₃는 큰 변화가 없었으나 T₂는 낮아졌으며, 처리간에는 T₂가 다른 처리구에 비하여 낮게 나타났다. 표면 육색 L값은 T₂가 다른 처리구들에 비하여 높게 나타났으며, a 및 b값은 T₃>T₁>T₂ 순이었다. 심부 육색은 저장 초기에는 L, a, b값 모두 T₃가 두 구들보다 높았으며, 저장 9주째는 L, b값은 T₁, a값은 T₃가 높게 나타났다. VBN은 6주까지는 T₁>T₂>T₃ 순이었으나 9주째는 T₃가 급격히 높아져 T₃>T₁>T₂ 순이었다. TBARS는 저장기간 경과로 3주까지는 감소하다가 그 이후에는 큰 변화가 없었으며, 처리간에는 T₁>T₃>T₂ 순이었다.