

합기포장된 발효숙성 돼지고기의 저장 중 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 합기포장하여 0±1℃에서 3주 동안 보관하면서 품질 측정된 결과는 다음과 같다.

pH는 처리간에 T₂>T₁>T₃ 순이었으며, 당도는 저장기간 경과로 T₂ 및 T₃는 높아지고, 염도는 모든 처리구들이 높아졌다. 당도 및 염도의 경우 처리간에 T₂가 다른 처리구들보다 높았다. 전단가는 저장기간 경과로 T₁은 낮아지는 반면 T₂ 및 T₃는 높아졌으며, 저장 초기에 T₁이 다른 처리구보다 높았으나 저장 말기에는 낮은 경향을 나타내었다. 심부육색 L값은 저장기간이 경과함에 따라 T₁은 높아졌고, a값의 경우 모든 처리구들이 낮아졌으며, b값의 경우 T₂는 낮아졌다. 처리간에는 L값의 경우 저장 초기에는 T₁이 다른 처리구들보다 낮은 반면 저장 말기에는 높았고, 역으로 a값의 경우 저장 초기에는 T₁이 다른 처리구들보다 높은 반면 저장 말기에는 낮았다. VBN 및 TBARS는 저장기간 경과로 모든 처리구들이 높아졌으며, 처리간에는 VBN은 T₁>T₂>T₃ 순이었고, TBARS는 T₃가 다른 처리구보다 낮았다.