

P132

사후강직 전 돈육 등심근에 Sodium Bicarbonate 주입 효과

양한술, 주선태, 박구부

경상대학교 동물자원학부 식육과학연구소

국내산 돈육의 품질을 향상시키고, PSE육의 발생율을 줄일 수 있는 방법을 모색하고자, 사후강직 전 돈육등심에 sodium bicarbonate의 주입이 돈육질 특성에 미치는 효과에 대하여 알아보았다. 사후 24시간 후 SBC 처리구에서 대조구와 비교하여 어두운 육색을 보여주며, 주입 수준이 증가할수록 어두어짐을 확인할 수 있다. 사후 근육의 pH 변화는 예상한 바와 같이 대조구가 처리구에 비해 유의적으로($p < 0.05$) 빠른 감소를 나타내었다. 처리구간 비교에서도 sodium bicarbonate의 주입수준이 높을수록 유의적으로($p < 0.05$) 높은 pH를 나타내었다. 육색의 경우, 대조구에 비해 처리구가 유의적으로($p < 0.05$) 낮은 명도(CIE L*)를 나타냈으며, 적색도(CIE a*)는 처리구가 대조구에 비해 유의적으로($p < 0.05$) 높은 값을 보였다. sodium bicarbonate의 처리는 drip loss와 cooking loss를 유의적으로($p < 0.05$) 감소시키는 것으로 나타났으며, sodium bicarbonate의 주입수준에 따라 보수력은 크게 영향을 받는 것으로 나타났다. 전기영동 결과, 대조구와 처리구 간에 육단백질 변성이 발생하지 않는 것으로 나타났으나, 총 단백질 용해성 및 근원섭유 단백질 용해성에서 처리구에서 유의적으로($p < 0.05$) 높게 나타났다.