

숙육의 텀블링 공정이 품질과 수율에 미치는 영향

최윤상 · 정종연 · 최지훈 · 김학연 · 이의수 · 백현동 · 김천제*

건국대학교 축산식품생물공학전공

전통의 돼지고기 소비형태인 숙육은 편중된 돼지고기 소비패턴의 변화를 유도하고 소비확대를 촉진 시키고자 숙육의 텀블링 처리에 따른 이화학적 및 관능적 특성을 조사하였다. 돈육을 정형한 다음 염지액을 첨가하여, 텀블링을 실시한 후 1, 5, 10일 동안 침지, Nylon/PE bag에 넣어 중심온도가 75℃될 때까지 가열하여 실험하였다. 그 결과 숙육의 텀블링 후 침지기간에 따른 가열수율 변화는 대조구보다 텀블링 처리를 하였을 경우 유의적으로 높게 나타났으며, 두께 감소율과 크기 감소율의 경우 대조구보다 텀블링 후 침지를 하였을 경우에 유의적으로 낮은 값을 나타내었다. 수분과 보수력의 경우도 텀블링 실시후 침지 기간이 길어질수록 높은 값을 나타내었다. 전단력의 경우도 처리구의 경우 대조구와 비교하였을 때 낮은 전단력을 나타내었다. 색도의 경우는 대조구와 처리구의 차이가 없었으며, 관능적 특성의 변화는 대조구에 비하여 처리구들이 높은 평가를 받은 것으로 나타났다. 이상의 결과, 텀블링 후 침지 기간이 길어질수록 가열수율, 두께감소율, 크기감소율, 수분, 보수력을 증진시키고 조직감도 개선되는 것으로 사료된다.

* 담당자 : 최윤상

* Tel : (02)450-3684

* 휴대전화 : 017-713-5623

* Fax :

* E-mail : greatface@hanmail.net