

액상칼슘과 올리고당을 첨가한 육류조리용 간장양념 및 그 제조방법

이승욱¹ · 황보미향¹ · 유미희¹ · 이지원¹ · 임효권¹ · 이효정¹ · 정현숙² · 이인선*

*전통미생물자원개발 및 산업화연구센터,

¹계명대학교 식품가공학과, ²계명문화대학 식품영양조리

육류조리용 간장양념 제조시 건강기능성 부가의 목적으로 액상칼슘과 올리고당을 첨가하여 양념을 제조한 후 품질특성을 비교 분석하였다. 4℃에서 저장한 양념들의 경우 pH와 적정산도는 9일간의 저장기간 동안 별다른 변화를 보이지 않았으나, 20℃에서 저장한 양념의 pH는 대조구와 2% 첨가구가 6일째부터 큰 감소를 보인 반면 4%와 8% 첨가구는 6일째까지 큰 변화를 보이지 않다가 9일째 약간의 감소를 보여 대조구와 2% 첨가구에 비해 유의적인 차이를 나타냈다. 그리고 적정산도 역시 pH의 경우와 유사하게 4%와 8% 첨가구들이 대조구에 비해 낮은 증가를 보여 유의적인 차이를 나타냈다. 미생물 검사 결과, 4℃에서 저장한 양념들은 경우 저장기간 동안 별다른 변화를 보이지 않았다. 그러나, 총생균수의 경우 20℃에서 저장한 양념은 3일 이후 급격히 증가하였으며, 4%와 8% 첨가구가 저장 3일과 6일째에 무첨가구 보다 유의적으로 낮은 생균수를 나타냈다. 젖산균도 3일 이후 급격히 증가하여 대조구는 6일째에 최고치를 나머지는 9일째 최고치를 보였다. 따라서, 액상칼슘이 첨가된 양념은 관능적 품질에 영향을 미치지 않으면서 저장성이 우수할 뿐만 아니라 현대인의 식생활에서 가장 부족하기 쉬운 칼슘의 섭취 및 흡수의 증대를 가져와 특히 칼슘 섭취가 많이 필요한 성인이나 성장기 어린이에게 풍부한 영양학적 효과를 기대할 수 있을 것으로 생각된다.

* 담당자 : 임효권

* Tel : 053-580-5538

* 휴대전화 : 016-818-4669

* Fax : 053-580-5538

* E-mail : squarell@hanmail.net