

황석어(*Collichthys nireatus Jordan et starks*) 젓갈의 항산화성에 관한 연구

김지상* · 이재훈 · 차윤경 · 이영순
경희대학교 생활과학대학 식품영양학과

우리나라는 식물성소재를 주원료로 하여 김치, 간장, 고추장, 된장 등과 어류를 주원료로 하여 젓갈 및 식해 등 전통발효식품이 발달되어 우리의 식문화발전에 중요한 구성을 이루어 왔다. 특히, 젓갈은 제조 공정이 단순하고 숙성 후 섭취사용하며 독특한 풍미를 가져 옛부터 김치 제조 시 부원료로 또는 양념을 첨가하여 부식으로, 어장(魚醬)으로 조미료로서 사용되어왔으며 소금만 이용하여 조제가 간편한 저장식품인 동시에 경제적인 식품이다. 이에 따라 숙성 온도(4℃, 25℃)를 달리한 황석어 젓갈(염도 25%)의 산가, 과산화물가, TBA가, 전자공여능, 환원력 그리고 chelating 효과를 240일 동안 숙성시키면서 숙성기간에 따른 항산화성의 특징을 60일 간격으로 살펴보았다. 산가, TBA가, 전자공여능 그리고 환원력은 숙성 기간동안 유의적으로 증가하였으며 25℃가 4℃보다 큰 증가가 나타났다. 과산화물가는 180일까지 증가하다가 감소하는 경향을 나타냈으며 chelating 효과는 숙성기간동안 25℃가 4℃보다 유의적으로 감소하는 경향을 나타내었다(p<0.05).

- * 담당자 : 김지상
- * Tel : 02 -961-0881
- * 휴대전화 : 011-9860-5008
- * Fax : 02-968-0260
- * E-mail : 9604551@hanmail.net