

뼈째 같은 닭고기 칼슘 많고 오래 저장

肉骨로 만든 육제품의 영양적 가치와 저장성에 관한 연구보고서가 일선 교사에 의해 발표되어 학계에 큰 관심을 불러 일으키고 있다.

강능농고에 재직중인 金學來, 李鍾國 두 교사가 지난 7월 15일도 과학전람회에 출품한 연구결과 보고서에 따르면 닭고기의 뼈입자는 일반인의 우려와는 달리 위산에 의해 쉽게 분해되어 인체에는 무해하다는 것.

다음은 연구보고서 내용이다.

소세지에 부골계육(附骨雞肉·닭뼈째 같은 닭고기)의 첨가율이 높을수록 수분, 회분, 칼슘의 함량이 높게 나타난다. 수분, 단백질, 지방은 육제품의 3대 성분으로 부골계육을 첨가한 제품은 이 성분 실험에서 우수한 품질로 나타나고 있다.

PH는 부골계육을 많이 첨가할수록 높아지는데 이는 닭뼈의 골수에 PH가 높기 때문이다. 또한 저장 기간이 길수록 PH가 높아지거나, 전체적으로 부골계육을 넣어 만든 소시지는 중성을 유지하고 있다.

육제품의 변질과 부패가 진행되면 VAN이라는 물질이 분해 생성되는데 4°C에서 28일간 저장해도 VAN함량이 지극히 낮아 저장성이 우수한 것으로 입증됐다. 또한 지방질의 산패도 저장 기간이 길어짐에 따라 진행되지만 산패 정도가 아주 적은 것으로 나타났다.

미생물 검사에서는 4°C에서 28일 동안 저장한 후에도 대장균이 전혀 검출되지 않았고, 일반

세균도 저장 24일째 까지 발견되지 않아 우수한 저장성을 말해주고 있다.

이와같은 연구 결과에 따르면 뼈째 같은 닭고기를 소시지에 섞어 줌으로써 일반 소시지와는 달리 칼슘 함량이 높아 성장기 아동들에게 좋은 식품이 될 수 있다.

또한 변질과 부패가 없고 지방산패도 적어 안정된 식품임이 밝혀졌고 무엇보다도 부골계육을 많이 넣을수록 소시지의 생산단가를 낮출 수 있어 고단백질 식품의 대중화를 통한 국민 영양개선을 기대할 수 있다.

미국이나 일본등지에서는 부골계육을 넣은 각종 가공식품이 상품화되어 인기를 끌고 있다. 이 연구는 부골계육을 가공, 식품화함으로써 얻어질 수 있는 경제적, 영양학적 이점을 과학적 방법으로 입증하고 있다.

(자료: 강원일보)

