

강종욱, 안우진\*

단국대학교 농과대학 축산학과

동물성 식품의 소비패턴이 양에서 질, 냉동육에서 냉장육으로 변화하는 시점에서 육류의 저장성 향상을 통한 안전성 확보를 위해, 천연 첨가물이 처리되었을때의 미생물 검사와 소비자의 기호성을 고려한 육색 검사가 실시되었다. 본 연구에서는 Cubed Meat에 대두유, Lysozyme, 비타민 E를 첨가하고 여기에 대장균(ATCC 25922)을 처리한 군과 비처리군으로 나누어서 4℃에 저장한 후 해당날짜에 채집하여 육즙제조후도말하였으며, 육색검사는 색차계로 측정하여 L, a, b, ΔE로 나타내었다. 미생물 검사 결과에서 대두유는 대장균 처리군과 비처리군 모두에서 저장기간 전반에 걸쳐 확실한 효과를 나타내었으며 Lysozyme과 비타민 E는 비처리군의 경우에서 더욱 높은 억제작용을 보여주었다. 육색 검사에서는 Lysozyme처리구의 L값이 탈색작용에 의해 높게 나타났으며 a값은 모든 처리구에서 저장기간 경과에 따라 전반적으로 감소하였고 ΔE값은 저장기간에 따른 증가경향을 나타내었다.

Key word : Beef, Antimicrobial Effect, Meat Color, Soy Oil, Lysozyme, Vitamin E