

우리나라의 육가공업체에서 대부분 채택하고 있는 베이컨의 제조방법 중에서 염지방법과 훈연온도의 차이가 저장성에 미치는 영향을 구명하기 위해서 염지방법을 습염법과 건염법으로 구분하고 훈연온도에 따른 차이는 원료육의 내부온도가 65℃와 75℃가 될 때까지 훈연하여 생산한 베이컨을 10℃에서 35일간 저장 중 미생물 및 이화학적 검사 그리고 관능검사를 실시하였다. 건염법으로 생산한 시료가 습염법으로 제조한 시료보다 저장성이 높았으나 제품의 수율은 습염법이 더 우수한 것으로 나타났다. 10℃ 저장 중 품질변화는 저장기간이 경과할수록 pH는 감소하였고 젖산함량은 증가하는 경향을 보였다. 젖산함량은 초기에 0.37-0.52%에서 저장 35일까지 계속 증가되었으며 습염 65℃구가 가장 크게 증가되었다. 휘발성 염기태질소 함량도 저장 초기에는 큰 차이가 없었으나 저장기간동안 증가하였다. 관능검사의 결과는 습염 65℃처리구의 경우 가열전이나 가열후에도 산패취나 이취가 발생되어 시료간의 품질차이($P < 0.05$)가 있었으며 다른 세 처리구의 경우는 가열전에 산패취가 다소 발생하였지만 가열후에는 제품의 변패정도를 알 수 없어 시료간의 유의차는($P < 0.05$) 없었다. 본 실험의 결과로서 건염법으로 제조한 시료가 습염법으로 제조한 시료보다 저장 가능기간이 길었으며 건염하여 65℃에서 훈연한 경우 17일, 75℃ 훈연의 경우는 25일 저장가능 하였으며, 습염하여 65℃에서 훈연한 경우 10일, 75℃ 훈연의 경우는 15일간 저장가능한 것으로 추정되었다.