

특수가금류 난의 난질평가 및 일반성분 분석에 관한 연구

P-104

송광택*, 오홍록
충남대학교 농과대학 축산학과

본 연구는 식품소재로서 뿐만 아니라 생물학적 연구들 위한 기초적 자료로 삼고자, 국내에서 사육하고 있는 꿩, 바위자고새, 메추라기 및 색시닭의 난에 대한 품질평가 및 일반성분에 대한 분석을 하였다. 공시란의 난형지수에서 바위자고새 난은 원추형에 가까웠으나, 나머지 난들은 구형에 근사한 난형이었다. 평균 난중은 색시닭, 꿩, 바위자고새 및 메추라기 난의 순으로 무거웠으며, 서로 유의차($p < 0.05$)가 있었다. 난황중, 난백중 및 난각중은 난중에 비례하여 무거웠고, 난 구성분 비율은 서로 유의차가 인정되었다. 난표면적과 난각두께는 난중에 비례하여 높았고, 서로 유의차가 인정되었으며, 난각두께는 색시닭이 가장 두꺼웠고, 메추라기에서 제일 얇았다. 내부적 품질에서 난황지수와 난백고는 색시닭에서 가장 높았고, Haugh unit값은 메추라기에서 가장 높았으며, 꿩에서 가장 낮았다. 일반성분 분석에서, 각 공시란의 수분 및 단백질 함량은 서로 유의차가 인정되지 않았으나, 지방함량은 난백에서는 서로가 유의성 없이 미량이었고, 전란과 난황에서는 유의성이 있었으며, 회분 함량은 전란과 난황에서는 서로 유의성이 없었으나 난백에서는 시료간 유의차는 인정되었다. 이상의 결과에서 각 공시란의 난질 평가에 있어서 각 평가요소들은 대체로 난중에 비례하여 높아지는 경향을 보였으며, 화학적 성분에 있어서 공시란들은 계란과 일치하는 경향을 보였다.