

대회향, 고추씨 기름 및 요구르트를 첨가한 소시지의
관능검사에 의한 주성분 분석

P-124

채영석, 김희주*, 이성기, 홍춘기¹
강원대학교 축산가공학과, ¹영월군 농촌지도소

본 연구는 대회향, 고추씨 기름 및 요구르트를 혼합 첨가한 3종류의 소시지(제품 A: 무첨가구, 제품 B: 정육 53.5%, 제품 C: 정육 67.8%)와 시판되는 2종류의 소시지(제품 L과 M)에 대해 0-4점 범위에서 관능검사를 실시하여 주성분을 PC-SAS로 분석하였다. 각 제품별 색깔은 관능검사와 색차계(color differenc meter)로, 조직감과 맛, 향은 관능검사를 이용하여 측정하였으며, 처리간 유의성 검정은 Duncan의 다중 검정법에 의해 분석하였다. 그 결과 색깔은 제품 L의 관능 검사치가 3.33으로 가장 높았으며 색차계에 의한 측정값도 같은 경향을 보였다. 조직감은 제품 M에서 3.13으로 높았으나 대조구를 제외한 다른 제품과의 유의성은 없었다($p < 0.05$). 맛과 향에서는 각각 3.13과 2.67로 제품 M이 가장 높은 성적을 얻었다. 소시지 종류별 관능검사에 의한 주성분 분석 결과를 보면 제품 A는 제1 주성분(생고기 냄새>부드러움>기름 냄새)이었고, 제품 B는 제5 주성분(싱싱함>기름 냄새>생고기 냄새), 제품 C는 제7 주성분(방향성>꽃 냄새>상쾌함), 제품 L은 제2 주성분(달다>우유 냄새>생고기 냄새), 제품 M은 제5 주성분(싱싱함>우유 냄새>생고기 냄새)등으로 나타났다. 대회향, 고추씨 및 요구르트를 첨가한 소시지가 시중의 유통중인 소시지와는 다른 제품특성을 나타냈지만 소비자의 기호성이 있는 것으로 나타났다.