

양식 넙치의 육질에 관한 연구

이 경 희

경희호텔경영전문대학 식품영양과

양식넙치의 식감을 검토하고자 천연어와 비교하면 일반성분, 관능검사, 물성측정, 정미성분을 측정한 결과는 다음과 같다.

1. 양식넙치는 수분, 지질, 단백질 함량에 천연어와 차이가 없었다.
2. 기호검사에서 양식어는 생육, 가열육 모두 Texture, 맛, 종합적 선호도에서 천연어보다 유의적으로 선호되지 않았고, 식별검사에는 생육은 경도, 탄력성, 맛의 강도가 낮았고, 가열육은 천연어보다 매우 단단하고 건조하며 맛의 강도가 약한 것으로 평가되었다. 투명감, 광택, 비린내는 두어종 사이에 큰 차이가 없었다.
3. 물성측정의 결과도 생육은 천연어보다 경도, 탄력성이 낮게, 가열육은 경도가 매우 높게 나타나 관능검사의 결과와 유사한 경향을 보였다.
4. 어육의 정미성분으로서 맛과 관련있는 유리아미노산은 Alanine이 양식어 7.0 mg%, 천연어 7.4 mg%로 가장 많았고, Glutamic acid, Proline, Methionine, Glycine의 순으로 함유되어 있었으며, 이 아미노산물의 함유량 합계는 차이가 없었다. 핵산관련물질은 ATP가 양식어 3.4 $\mu\text{mole/g}$, 천연어 6.2 $\mu\text{mole/g}$ 으로 가장 많이 함유되어 있었고 IMP, ADP, AMP 순으로 함유되어 있었으며, 이들의 합계량은 양식어가 6.7 $\mu\text{mole/g}$, 천연어가 9.4 $\mu\text{mole/g}$ 으로 천연어에 비해 낮았다.