

김승태\*, 이성기  
강원대학교 축산가공학과

본 연구는 제래산양육포로 만든 육포에서 아질산염의 대체효과를 구명하기 위해 rosemary, tocopherol, sodium tripolyphosphate(STPP) 등의 첨가제를 단독 또는 혼합첨가하여 60℃에서 4시간 건조후에 37℃에서 합기포장상태로 8주간 저장하였다. 수분과 Aw는 저장기간동안 현저히 감소하였고, pH는 건조전 혼합육에 비해 건조후 평균 0.13만큼 증가하였으나 건조 8주에 평균 0.23만큼 서서히 감소하였다. 색차계에 의한 명도(L)는 건조직후 평균 25%만큼 급감하였고, 저장중에도 서서히 감소하는 경향을 보였으나 처리구간 차이가 없었다. 아질산염 첨가구의 적색도(a)는 건조전 혼합물이 9.55로 기타 첨가구 평균 19.27에 비해 현저히 낮았으나, 건조직후에 11.36으로 기타 첨가구 평균 6.76에 약 2배 이상 높았으며 건조중에도 높은 수준을 유지하였다. TBARS와 POV에 의해 나타난 산양육포의 산화정도를 보면 rosemary와 STPP의 혼합첨가구가 아질산염의 단독첨가구에 비해 산화억제효과가 있었다. 그러므로 아질산염을 넣지않고 대체 첨가물로 산양육포를 제조시 색깔에서 낮은 점수를 나타내었지만 지방산패에 의한 문제는 없었다.