

남충구*, 안정좌, 곽해수
세종대학교 식품공학과

본 연구는 시유의 저장기간중 휘발성 향미성분의 변화를 관찰하기 위하여 실시되었다. 사용된 시료 우유는 7°C와 15°C에서 9일동안 저장하였고, GC를 이용하여 우유의 향미성분인 acetaldehyde, acetone, 2-butanone, ethanol, 2-heptanone 등을 정량분석하였다. 실험결과 우유의 주요 향미성분인 2-heptanone은 7°C에서 3, 6, 9일 저장시 각각 74, 94, 105ppb로 증가하는 경향을 나타냈으며, 15°C 저장시 6일까지 증가하였으나, 9일에서는 감소하는 경향을 나타냈다. 2-butanone은 7°C에서 3, 6, 9일 저장시 각각 165, 168, 172ppb로 7°C와 15°C 모두에서 약간 증가하는 경향을 나타냈다. 그리고 ethanol과 acetaldehyde는 7°C의 저장기간동안 0ppm에서 45ppm으로, 22ppb에서 101ppb로 증가하는 경향을 나타내었고, 15°C의 저장에서는 6일까지 크게 증가한 후 감소하였다. Acetone은 7°C와 15°C 모두에서 저장기간이 증가할수록 감소하는 경향을 나타냈다. 이 실험결과로 시유의 저장중 우유의 향미에 2-butanone과 2-heptanone이 중요한 영향을 미친다고 사료된다.