P-121

대분할돈육의 진공포장이 저장기간 중 육질에 미치는 효과

한철용*, 이 석, 주선태[1], 김병철

고려대학교 응용동물과학과, [1]경상대학교 축산학과

냉장돈육의 최적의 포장방법과 저장조건을 연구하기 위하여, 저장기간동안 진공포장된 대분할육의 육질특성을 조사하였는데, 상업적인 도축장에서 채취한 24개의 돈육 등심을 이용하여 pH, 유리육즙량(%), 가열감량(%), L*, a*, b*, Chroma, hue값 등의 육색, TBA가 및 미생물수를 측정하였고, 변색, 냄새, 육색, 기호도 측정을 위한 관능검사를 실시하였다. 채취한 돈육 등심은 진공포장하여 4℃에서 각각 1, 10, 21일 동안 저장하면서 실험에 사용하였다. 진공포장 등심의 유리육즙량(%)은 저장기간이 길어질수록 증가하여, 저장 10일과 21일보다 저장 1일의 경우가 유의적으로 낮은 결과를 보였으며($p<0.05$), 또한 저장 1일째에서의 가열감량(%)은 저장 21일째보다 높았다. 육색측정에 있어 b* 값과 chroma 값은 저장 1, 10, 21일 사이에 현격한 차이를 나타내었으나($p<0.05$), L* 값의 경우 전 저장기간에 걸쳐 유의적인 차이가 나타나지는 않았다($p>0.05$). 미생물수, pH, TBA가는 각 저장기간에 걸쳐 증가하는 경향을 보였으며, 소비자 기호도는 전 저장기간에 걸쳐 감소하는 결과를 나타내었다. 이와 같은 결과로 미루어 볼 때 국내에서 생산되는 대분할 진공포장육은 저장 21일에 이를 때까지 이용이 가능할 것으로 추정된다.