

강원지역 한우육의 지역별 숙성후 육색비교

강원대학교 축산대학 축산가공학과, ¹축산기술연구소
이성기, 김승태¹, 한정희, 강창기

강원도산 한우육의 지역별 숙성후 육색을 비교하기 위하여 해발 400m 이상에서 생산하는 고랭지 3개 지역, 평지 2개 지역 및 일반 정육점에서 시판되는 3개 지역의 한우육을 선정하였다. 지역 한우육은 모두 1등급 판정을 받은 것으로 5°C에서 5일간 숙성시킨 것을 시험에 이용하였고, 일반 시판육은 무작위로 시내 정육점에서 구입한 한우육을 이용하였다.

사육고도별 평균값을 살펴보면 평지 한우육은 명도와 적색도가 높아서 색깔이 밝고 붉은 빛이 강하게 나타나는 것으로 판정되었다. 반면 고랭지 한우육은 명도와 적색도가 낮아서 어둡고 붉은색을 나타내었다. 특히 고랭지 Py산은 적색도가 낮았고, L*값(명도)이 높아서 색깔면에서는 좋지 않은 것으로 판명되었다. 시판육의 색깔도 시료간 차이가 심하게 나타나 Ho산은 명도가 높았고, Hw산이 적색도가 낮았다. 환원형 마이오글로빈(Mb) 함량은 고랭지 한우육이 가장 높았고, 반면 시판육에서 가장 낮았다. 평지 한우육은 Mb이 고랭지보다 적으나 산소화 마이오글로빈(OxyMb)가 더 많았다. 산화 마이오글로빈(MetMb) 함량은 시판육 등심과 우둔에서 평균 27.0과 27.1로서 고랭지의 22.0과 22.9에 비해 더 높은 것으로 나타났다. 지역별 1등급 한우육은 Mb이 높고 MetMb이 낮아 신선한 육색소 분포를 보인 반면, 일반 시판육은 Mb이 낮고 MetMb이 높아서 색소의 산화(변질)이 가장 많이 진행된 것으로 나타났다. 그러므로 한우육에서 육색소의 환원과 산화상태의 분포는 색깔의 신선도를 나타내는 좋은 지표임을 확인하였다.