

부재료가 삼계탕의 품질에 미치는 영향

박옥주 · 한명주

경희대학교 생활과학대학 식품영양학과

최근 급식설비 및 인건비의 효율적 관리와 생산성을 증진시키기 위해 냉장저장 급식제도가 도입되고 있으나, 저장하는 과정에서 미생물적인 안정성과 식품의 품질저하에 따른 문제점이 나타나고 있다.

단체급식소에서 제공되는 삼계탕의 부재료로 첨가되는 대추, 수삼, 마늘이 조리후 저장기간에 따른 미생물적·관능적 품질변화에 미치는 영향을 평가하였다. 닭고기의 주요성분인 단백질은 미생물이 증식하기에 좋은 배지가 되며, 다른 육류보다 지방산의 불포화도가 높으므로 Warmed Over Flavor(WOF)의 원인이 된다. 이에 본 실험에서는 조리후 실온에서 냉각시킨 삼계탕을 0, 2, 4일간 4°C 냉장고에서 저장한 삼계탕의 미생물 평가방법으로 총균수, 대장균군수, pH를 관찰하였고, 지방의 산화에 의한 관능적인 질 변화를 알아보기 위해서 TBA를 측정하여 다음과 같은 결과를 얻었다.

1. 총균수는 시간경과에 따라 계속 증가 하였으며, 4일간 저장한 후 각각의 부재료를 첨가한 삼계탕의 총균수는 수삼(1.15×10^8) > 마늘(6.95×10^5) > 대추(5.60×10^4)의 순으로 나타났다.
2. 대장균군수의 경우 0, 2일간 저장에서는 거의 나타나지 않았으나, 4일 경 과후에는 대추(245)>수삼(190)>마늘(36) 순으로 검출되었다.
3. 관능적 품질저하의 원인인 지질 산화를 TBA가로 측정하여 부재료를 첨가하지 않은 경우와 비교하여 본 결과 각각의 부재료가 지방산화를 어느 정도 억제 하였는데 특히, 부재료를 첨가 하지않은 삼계탕은 4일 저장후 1.19 meq/kg sample이었고, 대추를 첨가한 경우는 0.96 meq/kg sample으로 WOF저해 효과가 있었다.