

돈육 및 돈지방 첨가가 우육 햄버거 패티의 품질 및 저장성에 미치는 영향

김광일¹, 김천제¹, 하중수², 이의수², 심재윤², 김진만²

건국대학교 농축대학원 축산식품공학과, ¹건국대학교 동물자원연구센터, ²건국대학교 축산가공학과

본 연구는 우육 햄버거 패티에 돈육 및 돈지방을 첨가하였을 경우 가열조리시의 특징과 동결저장시 저장특성에 미치는 영향을 조사한 것이다. 각각의 처리구는 원료육 80%에 20%의 지방을 첨가하여 제조하였으며, 우육에 우지방, 돈지방, 우지방+돈지방 배합처리구와 돈육에 우지방, 돈지방, 우지방+돈지방 배합처리구 그리고 우육+돈육에 우지방, 돈지방, 우지방+돈지방 배합처리구로 나누어 실험을 실시하였다. 햄버거 패티를 가열 처리한 후 수분과 지방 함량은 다소 감소하였으며, 단백질 수준은 증가하는 것으로 나타났다. 가열 특징에 있어서 돈육에 돈지방을 배합한 처리구에서 가열감량이 가장 적게 나타났으며, 반면 우육에 우지방만을 첨가한 처리구에서 가열감량이 가장 크게 나타났다. 마찬가지로 패티의 크기(직경과 두께)감소 역시 돈육에 돈지방을 첨가한 처리구에서 가장 작게 나타났으며, 우육에 우지방을 첨가한 처리구에서 가장 크게 나타났다. 패티의 경도에 있어서도 우육에 우지방만을 첨가한 처리구에서 가장 경도가 크게 나타났으며, 돈육에 돈지방을 첨가한 처리구에서 가장 낮게 나타났고 우육에 돈지방을 첨가하였을 경우 연도성적은 개량되는 것으로 나타났다. 판능검사에 있어서 햄버거 패티의 연도는 돈지방을 첨가한 처리구가 다른 처리구에 비하여 높게 나타났으며, 육색, 풍미 및 전체적인 기호성은 우육과 돈육을 혼합하여 제조한 패티가 다른 처리구에 비하여 다소 좋은 것으로 나타났다. 햄버거의 저장 특성에 있어서는 동결저장기간에 따라 pH는 감소하다가 다시 증가하는 경향을 나타냈으며, 지방산패도는 저장기간 동안 약간 상승하는 결과를 나타내었다. 우육에 돈지방을 첨가한 처리구에서 지방산패도가 가장 높게 나타났으며, 우육에 우지방을 첨가한 처리구에서 가장 낮게 나타났다. VBN수준은 저장기간이 증가함에 따라 점차 증가하였다.