

품종 및 사골부위가 곰탕의 이화학적 및 관능적 특성에 미치는 영향

김진형, 박범영, 조수현, 유영모, 이종문, 정석근, 인영민, 김학균
축산기술연구소 축산물이용과

해마다 소의 도축두수는 증가하여 1998년 현재 1,282천두이며, 뼈의 생산량은 두당 평균 33.52kg으로 연간 소뼈의 총생산량은 약42,972톤('98)으로 추정되고 있다. 소의 도체에서 뼈는 사골, 꼬리, 반골, 도가니 및 잡뼈로 구분되며 시중에서 사골, 잡뼈, 갈비, 꼬리, 족 등으로 구분 유통되고 있다. 우리나라는 전통적으로 사골, 꼬리, 도가니 및 잡뼈를 장시간 끓여서 그 용출액을 이용한 탕요리 문화가 발달하여 왔고 특히 곰탕에 사용되는 뼈는 주로 사골을 많이 이용하고 있으나 탕의 품질에 대한 소비자의 요구가 증가하고 있는 반면 이에 대한 과학적인 연구가 부족한 실정이다.

본 연구는 소품종(한우수소, 한우암소, 젃소수소)과 사골부위(대퇴골, 하퇴골, 상완골, 전완골)에서 추출한 곰탕의 이화학적 특성과 관능적 특성을 구명하기 위해 추출한 곰탕의 혈액 추출정도, 탁도, 점도, 젤라틴 함량, 콘드로이친 황산 함량, 명도 및 관능평가를 시험하였다.

품종별 혈액추출정도는 젃소수소에서 가장 높았고($p<0.05$), 한우수소와 암소간에는 유의적 차이가 없었다. 사골부위간에는 전완골>대퇴골>상완골>하퇴골 순이었다.

품종별(대퇴골) 이화학적 특성에서는 한우수소와 젃소수소가 한우암소에 비해 유의적으로 높게 나타났고($p<0.05$) 콘드로이친 황산을 제외하면 한우수소와 젃소수소간에는 유의적인 차이가 없었다. 또한 품종별 색도 및 관능특성에서 색도는 유의성이 인정되지 않았으나 관능평가에서는 한우수소가 한우암소 및 젃소수소에 비해 유의적으로 높은 평가를 받았다($p<0.05$).

사골 부위별(한우수소) 이화학적 특성중 전완골의 젤라틴 함량이 다른 사골부위에 비해 유의적으로 높았으나($P<0.05$), 탁도, 점도, 콘드로이친 황산 함량에는 유의적인 차이가 나타나지 않았다. 사골부위별 색도 및 관능특성에서 전체적으로 큰차이는 없었으나 관능평가에서 대퇴골 추출곰탕의 평가가 높은 것으로 나타났다.

따라서 품종간 이화학적 특성 및 관능특성에서 대체로 한우수소 사골이 좋은 평가를 얻었고 사골부위간에는 대퇴골이 대체로 좋은 평가를 얻었지만 좀더 다양한 연구들이 계속되어야 할 것으로 생각된다.