

노폐계를 이용한 신토불이 순대 가공기술 개발

김애정¹⁾, 이정희²⁾, 여정숙¹⁾, 김선여³⁾

¹⁾해전대학 식품영양과, ²⁾홍성군 농업기술센터,

³⁾경희대학교 동서의학대학원

사육주간이 60~80주 사이의 산란율이 70% 이하로 떨어져 경제적 가치가 저하된 노폐계의 뒷다리살과 flavones, steroids, triterpenes, amino acids, vitamins과 다량의 미네랄등 다양한 기능성 성분을 포함하고 있는 뽕잎의 식품재료로의 활용은 중요한 의의가 있다고 사료되어 본 연구에서는 IMF시대에 농가소득 향상과 국민의 건강증진을 목적으로 뽕잎을 첨가 육가공품 섭취증가에 따른 성인병 발생율을 감소시켜 보고자 다음과 같이 기능성 성분이 강화된 순대의 제조방법을 연구하여 홍성군 지역의 연간 20만수 이상 생산되는 노폐계를 가공처리하여 농가의 소득 상승원으로서 경제적 효과를 높이 고자 하였다.

- 1) 건조뽕잎분말과 생뽕잎 첨가에 따른 순대 제품의 일반성분의 변화는 수분함량에는 유의적인 차이가 없었으나 계육 무첨가군에 비해 첨가군의 조단백, 조지방, 조회분은 유의적으로 높았다.
- 2) 건조뽕잎분말과 생뽕잎 첨가비율을 달리하여 제조한 순대 제품의 무기질함량 변화는 건조뽕잎분말과 생뽕잎이 첨가된 순대 일수록 칼슘, 마그네슘, 칼륨 및 철분 함량이 유의적으로 높게 나타났다($p < 0.05$).
- 3) 계육을 이용하여 건조뽕잎분말과 생뽕잎 첨가 순대의 기호도를 비교한 결과 건조뽕잎분말과 생뽕잎이 첨가될수록 모든 관능검사항목에 무첨가 순대에 비해 유의적으로 높게 나타났다($p < 0.05$).

본 연구는 노폐계와 뽕잎을 활용하여 순대를 가공할 수 있는 가능성을 규명하는 초보적 단계의 연구로써 금후 이에 대한 심도있는 연구의 기초자료를 제공하는데 의의가 있다.