

## 韓牛肉 및 肉牛肉 肉脯의 理化學的 性質 比較

이재은, 최일신  
평택시청, 한경대학교 낙농과학과

최근 식육에 대한 우리나라 소비자의 인식이 크게 바뀌면서, 쇠고기의 등심 부위에 대한 소비가 증가하는 반면 기타 부위의 소비에 문제점이 제기되고 있다. 본 연구는 국내산 쇠고기를 이용한 육포 개발을 목적으로 한우육과 육우육에 간장과 소금으로 각각 제조한 육포의 이화학적, 미생물학적 및 관능적 특성을 검토하였다.

한우육과 육우육으로 제조한 육포의 수분활성도는 0.61~0.65로, 재료육, 소금, 간장의 처리군 사이에 차이가 없었으며, 중간 수분 식품으로 적합한 수분활성을 나타냈다. 각 육포의 색도는 한우육포(소금)에서 가장 우수하였고, 육우육포(소금)가 가장 떨어졌다. 시간 경과에 따른 육포의 pH는 5.02~5.27로 모든 처리구에서 안정된 pH를 유지하였으며, 가열건조 후 진공포장을 함으로써 미생물 증식에 의한 pH변화가 없었다. 저장에 따른 puncture force의 차이는 나타나지 않았으며, 한우육포의 소금과 간장을 첨가한 처리구에서 육우에 비하여 상대적으로 낮은 puncture force값을 나타내어 관능검사의 결과와 일치하였다. 총균수 측정 결과는 한우육포(소금)  $1.2 \times 10^4$ , 한우육포(간장)  $1.6 \times 10^4$ , 육우육포(소금)  $1.5 \times 10^4$ , 육우육포(간장)  $2.1 \times 10^4$ 으로 실험실의 제조과정과 냉장저장으로 적절한 위생적인 상태가 유지되었음을 알 수 있다. 관능 실험결과는 한우(간장)와 육우(간장)가 다른 처리구에 비해 기호성이 높았고, 한우육포(소금)와 육우육포(소금)의 처리 구에 비해서는 유의적인 차이를 보였다. 본 연구 결과로 대체적으로 한우육으로 제조한 육포가 육우 육포에 비하여 우수한 것으로 판명되었다.