

## 인삼이 첨가된 돈육 제품의 이화학적 및 관능적 특성

조수현, 김진형, 유명모, 박범영, 이종문, 채현석, 홍영미, 윤상기  
농촌진흥청, 축산기술연구소

인삼은 예전부터 동양에서 약초로서 그 약리적 효능이 높게 평가되어 왔으며, 1854년에 Gariques가 북미산 인삼(*Panax quinquefolium* L.) 뿌리에서 얻은 Panaqilon이란 사포닌 성분을 분리한 이래 인삼 성분의 화학적 연구와 함께 생리적 연구도 계속되어 왔다. 본 연구의 목적은 우리 나라에서 생산되는 인삼을 이용하여 돈육 불고기 양념을 개발하여 돈육 수출 및 소비를 확대시키고자 인삼을 분쇄하여 0.5%, 1.0%, 및 2.0% 수준으로 첨가한 다음 인삼이 첨가되지 않은 무첨가구와 이화학적 및 관능적 특성을 비교하였다. CIE로 측정된 육색에 있어서는 인삼 첨가비율이 증가할수록 L값(lightness)과 b값(yellowness)이 증가하는 경향을 나타냈다. 인삼이 첨가되지 않은 처리구와 비교하여 인삼이 첨가된 처리구의 연도가 낮게 나타났으나 응집성, 탄력성 및 씹힘성에서는 유의적인 차이가 없었다. 지방산 조성은 인삼 2% 첨가한 처리구가 PUFA/SFA 비율이 높게 나타났다. 관능 평가 요원들은 인삼 첨가 농도가 높은 처리구를 더 선호하는 것으로 나타났다. 그러나 인삼 0.5% 첨가 처리구는 무첨가구보다 향미와 선호도면에서 오히려 더 낮은 점수로 평가하였는데 이는 인삼 향과 고기 향이 서로 혼합되면서 선호도를 저하시킨 것으로 사료된다. 가열 조리한 다음 8℃에서 7일간 냉장 저장하면서 산화도를 측정된 결과 인삼 첨가구가 저장 기간이 증가할수록 무첨가구와 비교하여 낮은 TBA 값을 나타냈다. 결론적으로 돈육 불고기 제품에 인삼을 첨가함으로써 육질에 크게 영향을 주지 않으면서 향과 기호도를 증진시켜 일반 돈육제품과 차별화된 제품이 될 수 있을 것으로 기대되며 우리 나라 이미지와 건강을 상징하고 있는 인삼을 첨가한 돈육제품은 구제역 발생으로 어려움을 겪고 있는 국내 축산업의 활성화와 축산물 교역에 대응하고 국내 축산물의 경쟁력 확보에 기여할 수 있을 것이다.