

유황오리와 일반오리의 영양성분에 관한 연구

전기홍 · 유익종 · 박우문 · 하경희 · 이복희*
한국식품개발연구원, *중앙대학교 식품영양학과

오리고기는 영양적인 측면에서 우수하며, 고혈압, 중풍, 동맥경화, 허약체질, 결핵, 위장질환 등 각종 질병예방에 효과가 있으며, 특히 유황오리는 유황을 중화시키는 오리 자체의 특이한 성질로 인해 각종 해독작용과 혈액순환에 효과가 있다고 알려져 있다. 본 실험에서는 일반오리고기와 유황오리고기의 이화학적 및 물리학적 성분분석의 비교를 통해 유황오리고기의 영양학적 특성을 파악하므로써 일반오리와 유황오리의 차별성을 확인하고자 수행되었다.

유황오리고기에 비해 일반오리고기가 약 2배 가량 높은 지방함량을 나타냈으며, 콜레스테롤은 유황오리고기가 낮게 나타났다. 지방산 중 EPA와 DHA는 유황오리고기에서만 검출되었으며, PUFA/MUFA/SFA의 비율이 1.10/0.89/1.0(가슴살)과 1.08/0.93/1.0(다리살)로 다중불포화지방산이 일반오리고기보다 높게 나타났다. 아미노산 중 cystein과 methionin은 일반오리고기가 0.47g과 1.84g을 각각 나타낸 반면, 유황오리고기는 0.75g과 2.32g으로 높은 수준을 나타내었다. 무기질은 Na, Mg, P, S, Ca, Ge, Fe 등이 유황오리고기에서 더 많이 검출되었으며, 레시틴은 유의차가 없었으나 유황오리고기가 약 8% 정도 높은 수준을 나타내었다. 관능평가는 색, 이취, 다즙성, 질감, 맛, 종합적 기호도에서 유황오리고기가 우수한 것으로 나타났다.

이상의 결과에서 유황오리고기가 일반오리고기에 영양적인 성분 뿐만 아니라, 관능적인 면에서도 효과가 뛰어나 소비자의 구매력 향상이 기대되며, 유황오리를 이용한 요리법 및 가공제품 개발 등 앞으로 더 많은 연구가 기대된다.