

식물성 Gum류가 저지방 우육 Patty의 품질에 미치는 영향

정인철*, 문윤희¹

대구공업대학 식품공학과, ¹경성대학교 식품공학과

본 연구는 식물성 gum류가 저지방 우육 patty의 품질에 미치는 영향을 규명하기 위하여 실시하였다. 대조구는 지방 20%를 첨가하였고, gum류 첨가구는 지방 10%에 locust bean gum, guar gum 및 arabia gum 각각 1.0% 첨가하여 제조하였다. 생육 및 가열육 patty의 수분함량은 대조구가 gum류 첨가구보다 낮았으나, 지방함량은 대조구가 현저하게 높았다. 생육 patty의 L값은 대조구가 gum류 첨가구보다 높았으나, a 및 b값은 차이가 없었다. 그러나 가열육 patty의 L, a 및 b값은 patty들 사이에 현저한 차이가 없었다. 가열육 patty의 조리수율, 지방보유율 및 보수력은 gum류를 첨가한 patty가 대조구보다 현저하게 높았다. 그러나 염용성 단백질 추출성 및 gel 강도는 patty들 사이에 현저한 차이가 없었다. 우육 patty의 경도 및 저작성은 patty들 사이에 차이가 없었으나, 뭉침성은 gum류 첨가구가 높게 나타났다. 관능검사 결과 향기, 다즙성 및 전체적인 기호성은 patty들 사이에 차이가 없었으나, 조직감은 gum류 첨가구가 현저하게 높았다. 전체적인 결과 대조구보다 식물성 gum류를 첨가한 우육 patty의 품질 특성이 비슷하거나 우수하였다.