

돼지 등심육의 이화학적, 관능적 특성에 미치는 숙성 및 조리조건의 영향

문윤희*, 김영길¹, 정인철²

경성대학교 식품공학과, ¹동아대학교 식품과학부, ²대구공업대학 식품공학과

돼지고기 부위 중에 삼겹과 목심살은 우리나라 소비자들에게 인기가 있고 등심, 안심 및 뒷다리 부위는 인기가 없으나 수출 대상 부위로 소비 부담이 적었다. 그러나 구제역 파동에 의한 수출 중단으로 비인기 부위의 소비 방안 개발이 요구되고 있다. 등심육은 주로 폭찹, 돈가스 및 스테이크의 용도로 이용될 수 있으며, 등심 샤브샤브 요리의 재료로 이용하는 것도 기대된다. 숙성 기간과 조리조건은 등심의 이화학적, 관능적 특성에 영향을 미치게 되므로 그 적정조건을 검토할 필요성이 크다. 생체중 100~110kg의 돼지 지육(B등급)을 도축 후 24시간 냉장한 후 등심부위를 취하여 약 350g씩 합기포장하고 1°C에서 1, 4 및 7일간 숙성하였다. 한편 등심의 두께를 1cm와 0.8mm의 두께로 절단하여 전자는 폴리에틸렌 주머니에 넣어 육의 중심온도가 70, 75 및 80°C가 될 때까지 가열하고 후자는 90°C의 1.0% 식염수에서 15, 30 및 45초간 가열하였다. 숙성 7일까지 전단력가가 낮아지고 다즙성이 좋아졌으나 가열육향과 맛은 4일째의 것에 비하여 현저한 차이를 보이지 않았다. 두께 1cm의 등심육을 중심온도 80°C가 되도록 가열한 것은 70 및 75°C로 가열한 것보다 조리감량이 많고 전단력가가 높으며 연도와 다즙성이 저하되고 기호성도 좋지 않았다. 두께 0.8mm의 등심육을 45초간 조리한 것은 15 및 30초간 조리한 것보다 연도와 다즙성이 저하되었으며 가열육향도 나쁘다고 평가하였다.