

## 인삼이 첨가된 포크커틀릿 제품의 이화학적 특성

조수현\*, 박범영, 유영모, 채현석, 안중남, 김진형, 이종문, 김용곤, 윤상기  
축산기술연구소

오늘날 소비자들은 국민소득 증가와 함께 식생활 패턴이 향상되면서 평범한 식품보다는 특정영양소를 강화하거나 질병의 예방 또는 건강을 도모하는 식품성분을 선호하게 되었는데 이러한 경향은 축산식품에서도 예외는 아니다. 본 연구의 목적은 국내외적으로 약효를 인정받고 한국을 대표하는 건강식품인 인삼성분을 첨가한 포크커틀릿 제품을 개발함으로써 비선호부위의 수출 및 소비를 확대시키고자 실시하였다. 관능검사를 통한 예비실험에서 가장 선호도가 높은 포크커틀릿 튀김옷 배합비를 선정하고 다음 여기에 인삼분말을 다양한 수준으로 첨가하고 인삼이 첨가되지 않은 무첨가구와 이화학적 특성을 비교하였다. 인삼분말을 첨가한 포크커틀릿과 첨가하지 않은 포크커틀릿은 칼로리 함량 및 색도(CIE, L, a, b)에 있어 유의적인 차이가 없는 것으로 나타났다. 조리 후 진공 포장하여 4°C에서 15일간 저장한 결과 인삼분말을 첨가한 포크커틀릿이 저장 5일째까지는 TBA 값이 인삼분말을 첨가하지 않은 포크커틀릿보다 낮게 나타났으나 10일 이후에는 유의적인 차이가 없는 것으로 나타났다. 포장방법에 따라 조리한 포크커틀릿을 랩포장 또는 진공 포장하여 -20°C에서 90일간 저장한 결과 진공 포장한 처리구가 랩포장한 처리구와 비교하여 약간 낮은 TBA 값을 나타냈으나 저장 90일째까지 두 가지 포장방법 모두 0.5mg malonaldehyde/kg sample 수준을 넘지 않는 것으로 나타났다. 저장실험 결과 인삼분말을 첨가한 포크커틀릿이 첨가하지 않은 포크커틀릿보다 낮은 TBA 값을 나타냈으며 인삼분말 첨가수준이 증가할수록 수치적으로 낮아지는 경향을 나타냈다. 지방산 분석결과 인삼성분이 첨가된 포크커틀릿이 첨가하지 않은 포크커틀릿보다 Total MUFA 함량이 낮은 반면 Total PUFA 함량은 높은 것으로 나타났으며 SFA 함량에 있어서는 차이가 없는 것으로 나타났다. 결과적으로 인삼을 첨가함으로써 MUFA/SFA 비율이 감소하고 PUFA/SFA 비율이 증가하는 경향을 나타냈다. 결론적으로 인삼성분이 첨가된 포크커틀릿 제품 개발은 일반 돈육제품과의 차별화 뿐 아니라 우리 나라 이미지와 건강을 상징하는 인삼을 이용하여 국내돈육의 비선호부위를 이용한 가공제품이라는 면에서 축산물의 소비활성과 수출 시장개척에도 기여할 수 있을 것이다.