

기능성 추출물을 이용한 양념육 개발

김수민¹, 조영석², 윤병우¹, 성삼경²

¹경산대학교 생명자원공학부, ²영남대학교 식품가공학과

기능성 추출물(마그네슘, 칼슘함유 식물추출물)을 고기 양념에 첨가한 기능성 양념류 개발을 시도하고자 본 실험을 수행하였다. 양념은 시판 돼지불고기 양념 300g에 증류수와 기능성 추출물을 첨가하여 기능성 추출물 농도가 1%와 2%가 되게 제조하여 사용하였으며 돼지고기는 등심부위, 닭고기는 안심부위를 사용하였다. 양념과 고기의 동량혼합으로 5°C에서 7시간 동안 염지하면서 육의 염농도, 당농도, 연도, 보수력, 가열감량, 유리아미노산, 관능검사 및 탄정도 검사를 실시하였다. 그 결과 기능성 추출물을 첨가한 돼지고기와 닭고기는 대조구에 비하여 염 침투율과 보수력이 우수하였으며, 가열감량 및 경도는 낮게 나타났다. 색차는 대조구에 비하여 명도는 밝고, 적색도는 높게 나타났으며, 유리아미노산은 glutamic acid의 함량이 저장 7시간째 고기에 관계없이 대조구에 비하여 추출물 첨가구가 높은 함량을 나타내었다. 관능검사에서는 돼지고기 및 닭고기 모두 기능성 추출물 1% 첨가가 가장 높은 기호도를 나타내었다. 또한 기능성 추출물 첨가구가 보수력이 우수하여 고기를 구울 때 덜타는 것으로 나타났다.