

냉장 중 진공포장한 홀스타인 우유의 기호특성 변화

정인철*, 문윤희¹*대구공업대학 식품료조리과, ¹경성대학교 식품공학과

진공포장한 홀스타인 우유의 기호특성 변화를 검토하기 위하여 홀스타인 등 심육을 진공포장하고 2°C에서 냉장하면서 pH, 젖산함량, 전단력, 근원섭유소 변화, 유리아미노산 함량 및 생육과 가열육의 관능성을 조사하였다. pH는 냉장 10일에 낮아졌다가 20일 이후부터 상승하는 경향이었으며, 젖산함량은 냉장 10일까지 현저하게 증가하다가 냉장 20일부터 감소하였다. 표면색도의 경우 L값은 냉장 40일째 높아졌으며, a 및 b값은 냉장중 현저한 변화가 없었다. 전단력가는 냉장 20일부터 현저하게 감소하였으며, 근원섭유단백질의 추출성은 냉장 30일부터 증가하는 경향이였다. 그리고 근원섭유소변화도는 냉장 20일부터 증가다가 냉장 40일째에 최고치를 나타내었다. 유리아미노산의 함량은 냉장기간의 경과와 더불어 증가하는 경향이였다. 관능검사 결과 생육의 경우 향기는 냉장중 변화가 없었으나, 연도와 색깔은 냉장 20일부터 향상되는 경향이였다. 그리고 가열육의 경우 맛은 냉장 30일까지 변화가 없었으나 40일째 나빠지는 경향이였으며, 향기, 조직감 및 전체적인 기호성은 냉장 20일 이후 증가하다가 냉장 40일째에는 다시 나빠졌다.