

## 냉장저장 방법 및 저장기간에 따른 타조육의 품질변화

박혜현\*, 이민구, 홍근표, 민상기<sup>1</sup>

\*건국대학교 축산대학, <sup>1</sup>건국대학교 동물자원연구센터

본 연구는 국내 타조산업의 정착화를 촉진시키고 타조사육농가들의 수익을 보장하며 국제경쟁력을 확보에 필요한 인프라를 구축하고자 타조의 도축공정 개발 및 육질분석, 저장조건 확립, 위생확보, 그리고 정육시스템 개발을 최우선으로 하여 냉장저장중 타조육의 품질변화에 대하여 연구하였다. 타조를 도살한 직후 타조육의 pH는 5.89를 나타내었고 저장온도 및 저장기간에 따른 타조육내 pH의 변화에서 0℃저장시 진공포장방법은 육의 pH 변화에 영향을 미치지 않은 것으로 나타났지만 MAP 방법은 다소 증가하는 경향을 나타내었다. MAP 방법에서 pH의 변화는 진공포장 방법보다 다소 증가하였다. 포장방법과 저장온도에 따른 육즙삼출량은 저장온도보다는 저장기간에 크게 영향을 받는 것으로 나타났다. 최소삼출량은 0℃에서 2일간 MAP방법으로 저장한 타조육으로 0.66%를 나타내었고 최대삼출량은 진공포장되고 5℃에서 28일간 저장한 타조육에서 5.59%로 산출되었다. 저장기간이 증가할수록 삼출량은 증가하였는데 저장말기시 저장초기보다 약 2~3배의 증가량을 나타내어 포장방법에 따른 차이는 저장기간별로 약가 차이를 발견할 수 있었다. 0℃에 저장한 시료에서 L-value의 경우 저장기간에 따른 변화는 거의 발견되지 않았지만, 그러나 적색도를 나타내는 a-value에서는 저장기간과 저장방법에 따라 약간의 차이를 발견할 수 있었다. VBN의 변화는 저장기간과 저장온도 그리고 저장방법에 따라 크게 좌우되고 있었다. 0℃ 저장시 진공포장한 타조육은 저장 2일에 9.8mg%를 나타내었다. 저장기간이 증가함에 따라 다소 증가하였는데, 저장 28일째에는 15.6 mg%로 증가하였다. 그러나 MAP 포장에서는 저장 14일까지 진공포장한 시료의 결과와 유사하였지만 28일에는 16.5 mg%로 급격히 증가함을 알 수 있었다. 생균수는 저장기간과 온도 그리고 저장방법에 따라 크게 좌우되었는데 0℃에 저장한 타조육의 경우 진공포장이 MAP 방법보다 미생물의 증식을 억제하는데 효과를 보여주었다.