

토코페롤 급여가 돈육의 저장성 및 관능적 특성에 미치는 영향

진상근*, 김일석, 송영민, 김희윤, 배영정, 박기훈
 진주산업대학교 국제축산개발학과

비육후기 돼지 사료에 첨가되는 우지 함량 중 2%를 들깨유로 대체 급여한 돈육(T1), T1처리구에 비타민 E 250ppm 첨가 급여한 돈육(T2), 우지함량 중 2%를 오징어유로 대체 급여한 돈육(T3), T3에 비타민 E 250ppm 첨가 급여한 돈육(T4)을 $1\pm 1^{\circ}\text{C}$ 에서 28일간 저장하면서 육질특성을 조사한 결과는 다음과 같다.

TBARS, VBN, 총세균, 유산균, 대장균군은 저장기간에 따라 증가하였으며, 저장 28일째 총세균수는 10^7 , 유산균수는 10^6 , 대장균군은 $10^4\text{CFU}/\text{cm}^2$ 수준이었다. 처리구간에 TBARS와 VBN은 들깨유를 급여한 처리구들(T1, T2)이 오징어유를 급여한 처리구들(T3, T4)보다 낮았다. VBN에서는 비타민 첨가구들(T2, T4)이 첨가하지 않은 구들(T1, T3)보다 높게 나타났다. 신선육의 전단가는 T1구와 T3구는 저장기간에 따라 증가하였고, T2구와 T4구에서는 14일까지 증가한 이후 감소하였다. 가열육의 조직감에서 경도, 부착성, 응집성, 점착성 및 파쇄성은 14일까지 증가한 이후 감소하였다. 처리간에는 저장 28일째 비타민을 첨가한 구들(T2, T4)이 첨가하지 않은 구들(T1, T3)보다는 경도(hardness), 부착성(adhesiveness), 응집성(cohesiveness), 탄력성(springiness), 점착성(gumminess) 및 파쇄성(brittleness)에서 낮게 나타났다. 신선육의 관능평가 결과 저장기간에 따라 지방색과 드립에서 낮은 점수를 얻어 전체적 기호도가 낮아졌으며, 처리간에는 육색, 상강도에서 T1, T2보다 T3, T4가 높게 나타났다.