

양파를 이용한 불고기 연육양념

오동환*, 최성희², 조영숙¹, 박석규¹, 전순실¹, 서권일¹, 박정로¹

*순천대학교 동물자원학과, ¹식품영양학과, ²선문대학교 응용생물과학부

다양한 생리기능을 가지고 있는 양파를 다량 함유하며 연육기능을 가지는 불고기 양념을 개발하고자 하였다. 무게 비율로 계량된 재료들은 food mixer에서 10초간 갈면서 혼합하였다. 고기는 특별한 경우 외에는 일반적으로 20분간 상온에서 양념에 재웠으며, 고기와 양념의 비율은 2:1로 하였다. 각 혼합 비율에 따라 재워진 고기는 앞면과 뒷면 각각 1분 30초씩 가열하여 조리하였다. 가열 조리된 불고기는 5점 척도법으로 관능검사하여 간맛, 단맛, 질기고 연함, 촉촉함, 종합적인 기호 등을 평가하고, texture analyzer를 이용하여 불고기를 자르는데 필요한 최대 힘을 측정하여 불고기의 연화도를 평가하였다. 양념재료 혼합비율을 재료별로 단계적으로 변화시켜가며 불고기의 관능과 조직감을 측정하여 불고기 양념의 최적 배합비율을 구한 결과, 1차적으로 파, 마늘, 양파, 설탕, 미림, 간장, 식염을 각각 10, 10, 10, 6, 20, 20, 2%의 배합이 최적 배합이었다. 2차적으로 불고기의 연도나 기호성을 손상시키지 않으면서 파와 마늘 대신 양파로 대체한 최적 배합은 파, 마늘, 양파, 설탕, 미림, 간장, 식염이 각각 2.5, 2.5, 25, 6, 20, 20, 2%의 배합이었으며, 파 마늘을 전혀 넣지 않고 대신 양파를 30% 사용해도 유사한 결과를 얻었다. 또한 양념의 연육효과를 보강한 최적 배합은 파, 마늘, 양파, 설탕, 미림, 간장, 식염, 파인애플이 각각 2.5, 2.5, 25, 6, 20, 20, 2, 2~5%의 배합 또는 파, 마늘, 양파, 설탕, 미림, 간장, 식염이 각각 0, 30, 6, 20, 20, 2, 2~5%의 배합이었다.