

깻잎분말이 돈육소시지의 저장성에 미치는 영향

정인철*, 김미숙¹, 문윤희²

*대구공업대학 식음료조리과, ¹한진상사, ²경성대학교 식품공학과

깻잎에는 항산화, 항균 및 아질산염 소거작용을 하는 물질들이 함유되어 있어 천연의 항균 및 항산화제의 조건을 갖추고 있다. 육제품의 소비 증가추세에 맞추어 기존의 합성첨가물을 대체할 수 있는 천연의 식품첨가물이 요구되는 시기에 깻잎을 육제품 제조에 직접사용하는 것은 이때까지 물질을 찾는 기초연구에서 가열이 요구되는 육제품에 응용하여 그 효과를 밝히는 것은 의미있는 일이다. 본 연구는 깻잎 분말 0.3%를 돈육소시지 제조에 이용하여 깻잎 첨가와 도체등급이 돈육소시지의 저장성에 미치는 영향을 검토하기 위하여 4 종류의 소시지를 제조하고 저장 중 아질산 잔류량의 변화, 표면색깔, 저장성을 실험하였다. 돈육소시지의 L*값은 제조직후가 가장 높았으며, 들깻잎을 첨가한 것이 낮게 나타났다. B등급 돈육소시지의 a*값은 저장 8주 째에 가장 낮았고, 들깻잎을 첨가한 B 등급 돈육소시지는 저장 4주 째에 가장 높았으며, E 등급 및 들깻잎을 첨가한 E 등급 돈육소시지는 저장 중 현저한 변화가 없었다. 그리고 들깻잎을 첨가한 것이 첨가하지 않은 것보다 a*값이 낮았으며, b*값은 들깻잎을 첨가한 돈육소시지가 높았다. 들깻잎을 첨가한 돈육소시지의 아질산 잔류량은 저장 2주까지 큰 폭으로 감소하였으나, 첨가하지 않은 것은 4주까지 큰 폭으로 감소하여서 들깻잎의 첨가가 아질산 잔류량의 감소에 영향을 미쳤다. B 등급 및 들깻잎을 첨가한 B 등급 돈육소시지의 pH는 4주까지 감소하다가 6주부터 증가하였다. VBN 함량은 저장초기 6.7~8.4 mg%이던 것이 저장 중 증가하여 8주 째에는 16.1~19.5 mg%를 나타내었다. 돈육소시지의 TBARS는 저장 중 증가하였으며, 들깻잎을 첨가한 것이 첨가하지 않은 것보다 저장 중 더 낮았다. 총균수는 모든 돈육소시지가 저장기간에 따라 증가하였으며, 증가폭은 들깻잎을 첨가한 것이 낮았다.