

## 과채류를 이용한 Frankfurt sausage 제조에 관한 연구

김언현, 권태호, 정한혁\*

건국대학교 충주캠퍼스 축산학과 육학실험실

근래 육가공품에 대한 다양한 소비자의 요구를 반영함에 있어서 한국의 토속적인 기능성을 보유한 육가공품의 개발이 활발하게 이루어지는 추세이다. 특히 한약재, 생리활성물질, 토속 양념, 섬유질, 곡류, 기능성 소재 등을 첨가한 육제품의 연구, 개발이 활발히 진행되고 있으며, 이들은 그 소재가 갖는 각종 기능들에 의해 육류 및 육제품의 결점을 보완하거나 장점을 상승시켜주는 효과가 있기에 소비자들의 기호를 자극하여 구매욕구를 유발하고 있다.

본 연구는 과채류가 갖는 식품기능성과 육류의 물성 및 식품적 영양가치를 조화시켜서 육제품의 상품적 가치를 향상시킬 수 있는 가능성 여부를 확인하기 위하여 실시 하였다. 특히 사과 딸기 당근, 토마토 등을 이용하여 그 기능성의 접목 여부를 검토하였는데, 1) 식이 섬유를 첨가한 육류의 물성, 2) 천연 항산화 효과, 3) 육색의 상승작용, 4) 보수성의 증진 등을 검토하였다. 본 실험을 위하여 전형적인 frankfurt sausage를 제조하였으며, pH, 전단력과 저작성, 보수력, 감량, 색차값, 관능검사 등을 실시하여 제품적 특성을 조사 하였다.

과채류를 첨가한 육제품의 경우, 대조구에 비해 pH가 낮게 유지되었으며, 전단력과 저작성은 높게 나타났다. 보수력은 딸기를 첨가한 처리구 이외에는 대조구 보다 높았다. 색차값은 사과를 제외한 전 처리구에서 a-값이 높았으며, 가열감량은 대조구보다 처리구가 비교적 낮은 수치를 나타내었다. 관능검사의 결과는 발색, 맛, 향미, 연도, 다즙성에 있어서 모두 대조구보다 높은 평가를 받았다. 이상의 결과를 요약하면, 과채류를 소세지제조에 사용할 경우 기본적인 육제품의 물성을 개선하는 것으로 나타났다. 또 소비자의 기호성을 개선할 수 있는 것으로 판단 되었다.

금후 추가적인 실험을 통하여 육제품에 첨가된 과채류의 생리적인 기능성을 검토해 볼 필요가 있으며, 육제품 제조 과정에서 가열에 의한 기능 손실이 경미할 것으로 보아 과채류를 이용한 육제품 개발은 가능성이 있을 것으로 사료된다.