

## 썩분말 첨가가 돼지고기 수육의 저장성에 미치는 영향

정인철\*, 양중범<sup>1</sup>, 강세주<sup>2</sup>, 김종기<sup>3</sup>, 문윤희<sup>4</sup>

\*대구공업대학 식음료조리과, <sup>1</sup>동남보건대학 식품가공과,

<sup>2</sup>축산물등급판정소, <sup>3</sup>(주)진주햄, <sup>4</sup>경성대학교 식품공학과

본 연구에서는 돼지고기 수육 제조시 썩분말(0.3%)을 첨가함으로써 저장 중 아질산 잔류량의 변화와 저장성을 검토하였다. 아울러 비육돈 B 등급육과 경산모돈 E 등급육을 원료로 하였을 때의 차이도 알아보았다. 실험을 위하여 네 종류의 수육을 제조하였다. 즉, B 등급육에 썩을 첨가하지 않은 수육; B<sub>0</sub>수육(1), B 등급육에 썩을 첨가한 수육; B<sub>+</sub>수육(2), E 등급육에 썩을 첨가하지 않은 수육; E<sub>0</sub>수육(3), E 등급육에 썩을 첨가한 수육; E<sub>+</sub>수육(4)을 제조하여 8주간 냉장하면서 아질산 잔류량, pH, VBN, TBARS 및 일반세균수를 실험하였다. 돼지고기 수육의 아질산 잔류량은 저장 초기 25.3~36.2ppm이던 것이 저장기간이 경과하면서 점점 감소하여 저장 8주 때에는 3.3~5.8ppm으로 감소하였으며, 원료육의 등급에 따른 차이는 없었고 썩분말을 첨가한 B<sub>+</sub>수육과 E<sub>+</sub>수육이 썩분말을 첨가하지 않은 B<sub>0</sub>수육과 E<sub>0</sub>수육보다 아질산 잔류량이 낮게 나타났다. 저장 중 pH는 네 종류의 돼지고기 수육이 저장 4주까지 감소하다가 그 이후부터 증가하는 경향이였다. 돼지고기 수육의 VBN함량은 저장기간의 경과와 함께 점점 증가하여 저장 8주 때에는 12.23~12.95mg%를 나타내었으며 원료육의 등급이나 썩분말 첨가의 영향은 크게 나타나지 않았다. 수육의 TBARS는 냉장 초기 썩을 첨가하지 않은 B<sub>0</sub>수육과 E<sub>0</sub>수육이 각각 0.287 및 0.293 mg/kg으로 비슷하였으며, B<sub>+</sub>와 E<sub>+</sub>수육이 각각 0.279 및 0.281 mg/kg으로 썩을 첨가하지 않은 수육보다 낮았다. 그리고 저장기간이 경과하면서 모든 시료의 TBARS값이 증가하기 시작하여 저장 8주 때에는 0.401~0.417 mg/kg의 수준을 나타내었는데 썩분말 첨가에 의하여 TBARS값의 증가가 억제되었다. 일반세균수는 모두 저장기간의 경과와 함께 증가하는 경향이였으며, 원료육의 등급에 의한 차이는 없고 썩분말 첨가에 의하여 적게 나타났다.