

향신료를 첨가한 육포의 이화학적 · 관능적 품질 특성

이선주¹ · 정의숙¹ · 박금순^{2*}

¹대구산업정보대학 호텔조리계열, ²대구가톨릭대학교 의식산업학과

한국 전통적인 육포를 현대생활에 이용범위를 넓히고 사용의 다양화를 유도하기 위한 일환으로 천연향신료를 이용하여 육포를 제조하여 품질특성을 조사하였다. 수분함량은 향신료첨가 육포군이 대조군보다 높았고 조단백질은 녹차, 파슬리첨가 육포군이 높았으며 지방은 정향첨가 육포군이 높았다. 무기질은 Na, K, P, Mg, Ca함량순이었으며 Ca, Fe은 녹차첨가 육포군이 다른 향신료첨가 육포군보다 높았다. 아미노산의 함량은 필수아미노산은 leucine, lysine이 높았고 비필수아미노산은 glutamic acid, alanine, aspartic acid순이었다. 총아미노산함량은 대조군이 가장 높았고 녹차, 파슬리첨가 육포군순으로 높았다. 색도에서 명도(L)값은 대조군이 향신료첨가 육포군($p<.001$)보다 높았고 적색도(a)는 녹차, 파슬리첨가 육포군이 높았으며 로즈마리첨가 육포군($p<.001$)이 낮았고 황색도(b)는 향신료첨가 육포군이 대조군($p<.001$)보다 높았다. 경도와 탄력성은 향신료첨가 육포군이 대조군($p<.001$)보다 높았고 파쇄성은 정향첨가 육포군($p<.001$)이 다른 향신료첨가 육포군보다 높았다. 관능검사에서 육포의 색은 향신료첨가 육포군이 대조군보다 녹차, 정향, 파슬리첨가 육포군($p<.05$)이 높았고 맛은 녹차, 파슬리첨가 육포군이 조금 높았으나 유의적인 차이는 없었다. 견고성은 향신료첨가 육포군($p<.01$)이 높았고 촉촉함은 로즈마리첨가 육포군이 낮았다. 전반적인 기호도는 녹차, 파슬리, 타임첨가 육포군이 대조군보다 조금 높았으나 유의적인 차이는 없었다.