

숙육의 조리 온도와 시간이 품질과 수율에 미치는 영향

최윤상 · 정종연 · 최지훈 · 이미애 · 한두정 · 김진만 · 김천제*

건국대학교 축산식품생물공학전공

본 연구는 우리나라의 우수한 전통 음식인 숙육에 대하여 조리시간과 온도에 따른 이화학적 및 관능적 특성을 조사함으로써, 보다 우수한 품질의 숙육을 제조할 수 있는 방법을 규명하고자 하였다. 돈육의 등심육을 가로, 세로, 두께를 각각 약 7cm×10cm×3cm가 되도록 정형한 후 시료로 사용하여 Nylon/PE bag에 넣어 80℃, 90℃, 100℃ water bath에서 각각 25min, 30min, 40min 가열하였다. 그 결과를 보면 가열수율의 변화는 가열 온도가 낮을수록 가열수율이 증가하였고, 가열 시간이 짧을수록 가열수율이 증가하는 것으로 나타났다. 두께 감소율과 크기 감소율은 모두 가열 온도가 높을수록 감소율이 증가하였으며, 또한 가열 시간이 길어질수록 감소율이 증가하는 것으로 나타났다. 수분함량의 경우는 조리온도가 낮고 조리시간이 짧을수록 유의적으로 높은 수분함량을 나타내었고, 전단력의 변화는 가열온도가 낮을수록 전단력도 낮아지는 경향을 나타내었다. 또한 관능적 특성의 변화는 유의적인 차이가 나타나지 않았다. 이러한 숙육에 관한 현재까지의 선행연구는 부족한 실정이며 보다 과학적이고 체계적 연구와 노력이 요구된다.

* 담당자 : 최윤상

* Tel : (02)450-3684

* 휴대전화 : 017-713-5623

* Fax :

* E-mail : greatface@hanmail.net