

P2-1

혼합염과 키위주스 침지가 조리 방법에 따른 돈육등심 가공육의 품질에 미치는 영향

김일석*, 장애라¹, 조철훈¹, 이무하²진주산업대학교 동물소재공학과, ¹충남대학교 동물자원생명과학과,
²서울대학교 식품동물생명공학부

돼지고기 등심에 혼합염(NaCl, CaCl₂ 및 인산염 각각 육 중량 대비 0.5, 0.5 및 0.3%(w/w))과 키위즙(육 중량 대비 10%(v/w))을 넣지 않은 것을 T1, 혼합염만 넣은 것을 T2, 키위즙만 첨가한 처리구를 T3, 키위즙 및 혼합염을 모두 첨가한 처리구를 T4로 하고, 냉장 상태로 24 시간동안 각 처리구별로 침지한 돈육 등심을 조리조건 형태별로 품질특성을 비교하였다. 김치볶음형태의 돈육 등심의 pH는 5.60 내외로 조리 방법 간에 가장 낮은 값을 보였으며, 심머링의 경우 키위즙을 첨가한 돈육의 pH가 가장 낮은 수준을 보였다(P<0.05). 전단력에 있어서 김치볶음의 경우, 무 처리구와 비교시 혼합염과 키위즙이 첨가된 처리구에서 낮은 전단력을 보여 연도가 개선됨을 나타내었다. 보수력은 김치볶음 형태의 경우 처리군의 보수력이 무처리군 보다 낮아 혼합염과 키위즙의 돈육 품질 증진 효과를 억제한 것으로 나타났다(P<0.01). 팬 브로일링 방법으로 조리한 등심은 풍미와 기호성에서 혼합염과 키위즙 처리구 (T4)가 가장 좋은 점수를 얻었으며 심머링의 방법으로 조리한 등심의 척도 조사 분석결과 냄새, 풍미는 T3에서, 다즙성은 T4가 높은 것으로 평가되었다. 종합적 기호성에는 T4가 가장 높은 점수를 얻어 종합적 기호성은 냄새, 풍미보다는 입에서 느껴지는 식감에 의해 많은 영향을 받는 것으로 나타났다.

P2-2

파프리카 분말을 첨가한 식빵의 품질특성

강선경*, 김진희, 정창호, 심기환

경상대학교 대학원 응용생명과학부 · 농업생명과학연구원

파프리카를 새로운 기능성 식품의 재료로 사용하기 위하여 파프리카 동결건조 분말을 첨가한 식빵을 제조하여 그 품질특성을 조사하였다. 2종류의 동결건조 파프리카 분말(special 및 fiesta 품종)의 화학성분을 분석한 결과 가용성 무질소물이 66.08 및 65.13%로 가장 많은 함량을 나타내었으며, 조회분, 조단백질 및 조섬유 순으로 나타났다. 무기성분을 분석한 결과 주된 무기성분은 K, P, Na 및 Ca로 나타났으며, 그 중 K이 1832.56 및 1923.86mg%로 가장 많은 함량을 나타냈다. 유리당을 분석한 결과 sucrose, glucose, fructose 및 maltose 등 총 4종류의 유리당이 함유되어 있었으며, 그 중 Glucose가 7.1 및 6.8%로 가장 높게 나타났다. 아미노산을 분석한 결과 총 17종의 아미노산이 분리, 동정되었으며, 총 아미노산은 1,168.07 및 847.79mg%로 나타났고, 그 중 Lysine가 249.07 및 223.05mg%로 가장 높게 나타났고 그다음으로 Aspartic acid가 215.58 및 170.06으로 나타났다. 파프