

## 타조육의 이화학적 성질 및 특성

김세일\*, 민상기  
건국대학교 동물자원 연구센터

본 실험은 저장기간 중 나타나는 타조육의 이화학적 성질 및 특성에 관한 연구로 시료는 성타조(암컷)를 사용하였으며 도축 후 일정크기(80g±3)로 정형한 후 진공포장 하여 4±1℃로 냉장 보관한 것을 표준시료로 사용하였고 도축직후부터 1주 단위로 4주 동안의 변화를 조사하였다.

일반성분 분석 및 저장기간에 따른 pH, Cooking loss, Drip loss, 압착법에 따른 보수력측정, Color meter를 이용한 육색측정, Instron을 사용한 전단력 측정 등에 대하여 조사하였다.

실험 결과 타조육의 일반성분은 조단백질 20.68%, 조지방 3.71%, 조회분 1.90%, 수분 75.48%를 함유하고 있는 것으로 나타났으며 pH는 도축직후 6.46 에서 시간경과에 따라 증가하여 1주경 가장 높은 6.83을 나타냈으며 그후 감소하였다. Cooking loss는 도축직후 가장 낮은 29.77%에서 1주경 가장 높은 34.70%를 나타냈으나 그후 시간경과에 따른 큰 변화를 보이지는 않았다. Drip loss는 도축직후 가장 낮은 1.14%에서 시간 경과에 따라 점차 증가하여 4주경 4.65%을 나타냈다. 보수력은 도축직후 가장 높은 64.29%에서 2주경 가장 낮은 47.73%를 나타냈으며. 육색은 시간경과에 따라 L값이 도축직후 40.85에서 1주경 가장 낮은 38.42로 감소한 후 증가하여 4주경 39.37를 나타냈으며 a값은 계속적인 감소를 나타내어 도축직후 12.75에서 4주경 가장 낮은 6.27를 나타냈고 b값은 도축직후 1.24로 가장 낮은 값을 나타냈으며 점차 증가하여 3주경 3.68을 나타냈다. 전단력은 도축직후 가장 낮은 4.707kg에서 2주경 가장 높은 5.975kg을 나타냈다.

이에 따른 타조육의 일반적인 성질은 일반 적색육 보다 단백질 함량이 높고 지방의 함량이 낮은 함량을 가지고 있으며 가금류 이지만 적색육으로 높은 pH를 가지고 있다 또한 저장 기간 중 나타나는 육의 성질은 일반 적색육과 비슷한 성질을 나타냈다.