

비인기 지방 부위를 활용한 유화형 소시지에서의 품질특성

최진석¹, 김천제¹, 최도영¹, 송민석, 김성은, 김민규

¹건국대학교 동물자원연구센터, 건국대학교 축산가공학과

육제품의 향미, 다즙성, 연도, 전체적인 맛 등은 지방질의 함량과 종류에 직접적인 관계가 있다. 국내 육제품의 소비 성향이 크게 증가함에 따라 육가공업계는 여러 가지 기술개발과 채료의 도입으로 제품 개발이 시도되고 있다. 본 연구는 동물성 지방 중 비인기 부위와 저급 지방이 가공시 유화형 소시지에 미치는 품질특성에 관한 연구로 시료는 돈육 등심(pork loin)에 등지방(pork backfat), 신장지방(kidney fat), 전지+후지지방(leg fat), 잡지방(residual fat), 우지방(tallow)을 첨가하여 유화형 소시지를 제조하여 품질특성과 관능 평가를 실시하였다.

이들 지방을 첨가하여 제조된 batter에서 점도와 유화안정성 등 기능적인 특성을 보면 점도는 우지방 첨가구에서 가장 높게 나타나 유의차를 보였다. 또한 지방분리(fat loss)는 각처리구간 유의차를 보이지 않았으며 수분분리(water loss)와 총분리(total loss)는 신장지방 첨가구에서 다른 처리구보다 조금 많은 양이 유출되었지만 신장지방, 전지+후지지방, 잡지방 첨가구간에는 유의차를 보이지 않았다. 이들 처리구를 가열후 전단력과 물성 검사 결과 전단력은 신장지방 첨가구에서 높은 수치를 나타냈으나 각 처리구간 유의차는 없었고 경도(hardness)는 신장지방 첨가구에서, 응집력(cohesiveness), 부서짐성(brittleness), 껌성(gumminess)은 전지+후지지방 첨가구에서, 그리고 점착성(adhesiveness)는 우지방 첨가구에서, 탄력성(elasticity)은 신장지방 첨가구와 전지+후지지방 첨가구에서 높은 수치를 보였다.

관능 평가를 실시한 결과 전체적인 선호도는 신장 지방 첨가구가, 맛은 신장지방 첨가구와 전지+후지지방 첨가구가 제일 좋은 관능 성향을 보였으나 향, 조직감, 다즙성 평가에 있어서는 각 지방 첨가 제조 소시지에서 유의차를 보이지 않았다.