

P31

식물 추출물을 첨가한 돈육 Patty의 품질 특성

정인철¹, 문윤희²

¹대구공업대학 식품공업과, ²경성대학교 식품공학과

항산화성 및 항균성이 있다고 알려진 쑥, 솔잎 및 두릅의 열수 추출물을 돈육 patty 제조시 첨가하여 기능성 육제품의 가능성을 검토하였다. 시료는 물 10%를 첨가한 돈육 patty(대조구), 물대신 쑥, 솔잎 및 두릅 추출물을 각각 10% 첨가한 돈육 patty 4종류를 제조하였다. 대조구의 수분함량은 식물 추출물 첨가 patty보다 높았고, 지방함량은 낮았으며, 회분함량은 솔잎 추출물 처리구가 가장 높았다. 그러나 단백질함량과 pH는 patty들 사이에 현저한 차이가 없었다. 생육 patty의 경우 대조구 L 및 a값이 식물 추출물 처리구보다 비교적 높았으며, 생육 patty의 a값이 가열육보다 높은 경향이였다. 대조구와 식물 추출물 처리구 사이의 조리수율, 보수력, 염용성 단백질 추출성 및 gel 강도는 현저한 차이가 없었다. 그리고 지방보유율은 대조구가 식물 추출물 처리구보다 낮았으나, 수용성 단백질의 추출성은 대조구가 솔잎 추출물 처리구보다는 높게 나타났다. 경도, 탄성, 응집성, 몽침성 및 저작성은 시료들 사이에 차이가 없었다. 관능검사 결과 가열육의 향기, 다즙성 및 전체적인 기호성은 patty들 사이에 차이가 없었지만, 조직감은 솔잎, 쑥, 두릅 추출물 처리구, 대조구 순으로 높게 나타났다. 이상에서 종래의 제조법에 따른 돈육 patty와 식물 추출물을 첨가한 patty 사이에 이질적인 품질의 차이가 있을 것으로 예측하였으나, 물리적·관능적 성질들이 비슷하거나 오히려 식물 추출물 첨가구가 다소 우수하여 이들을 이용한 기능성 육제품의 제조가 가능할 것으로 판단된다.