

P38

진공포장과 합기포장이 사슴육의 도체성분 및 지방산조성에 미치는 영향

박창일, 김영길

동아대학교 식품과학부

사슴(Elk deer, 체중 170 kg)의 도체에서 등심과 대퇴부위를 도축직후 채취하여 polyethylene film으로 포장한것(합기포장)과 0.1mm 두께의 PET/PE 필름으로 포장한 것(진공포장)을 4 C에서 10일간 냉장하며 경시적으로 도체성분과 지방산을 분석하여 다음과 같은 성적을 얻었다.

등심과 대퇴부위의 수분은 각각 74.46%와 75.47%, 조단백질 22.68%와 22.11%, 조지방1.58%와 1.27%, 조회분 1.27%와 1.13%로 조단백질 함량은 높았으나 조지방함량은 적었다. 지방산의 경우 palmitic acid가 등심부위 35.16%, 대퇴부위 31.75%로 가장 많았고, 다음으로 olic acid, stearic acid순으로 많았다. 냉장기간이 경과함에 따라 포화지방산은 증가한 반면 불포화 지방산은 감소하였는데 합기포장육이 진공포장육 보다 증감속도가 빨랐다.