

### 돈육의 저장중 이화학적 성질에 미치는 토코페롤 급여효과

진상근, 김일석, 송영민, 하경희\*, 남기윤, 성석훈  
진주산업대학교 국제축산개발학과, \*경상대학교 축산과학부

비육후기 돼지 사료에 첨가되는 우지 함량 중 2%를 들깨유로 대체 급여한 돈육(T1), T1처리구에 비타민 E 250ppm 첨가 급여한 돈육(T2), 우지함량 중 2%를 오징어유로 대체 급여한 돈육(T3), T3에 비타민 E 250ppm 첨가 급여한 돈육(T4)을 1±1°C에서 28일간 저장하면서 육질특성을 조사한 결과는 다음과 같다.

저장기간에 따라 육색 L\*과 b\*값, 지방색 b\*값 및 drip loss는 증가하였다. 총단백질추출성과 보수력은 14일까지 증가 후 감소하였으며, 염용성단백질추출성 및 지방색 L\*값은 감소하였다. 근절길이에서는 저장기간에 따라 T3구는 감소하였다. 총단백질추출성은 T1보다는 T2가 낮은 반면 T3보다는 T4가 높았다. 염용성단백질추출성은 비타민 E 첨가구들이(T2, T4) 첨가하지 않은 구들(T1, T3)에 비하여 높았으며, drip loss와 육색 a\*값은 비타민 첨가구들이 첨가하지 않은 구들에 비해 낮게 나타났다. 보수력은 T1보다는 T2가 낮은 반면 T3보다는 T4가 높았다. 지방색 L\*값은 저장 1일째는 비타민을 첨가한 처리구들이 첨가하지 않은 처리구들에 비해 높았으나, 저장 28일째에는 낮게 나타났고, b\*값은 비타민을 첨가한 처리구들이 낮게 나타났다.