

녹차분말 첨가 소시지의 품질 특성 및 저장성

최성희*, 오동환¹, 배인휴¹, 박정로²

*선문대학교 응용생물과학부, ¹순천대학교 동물자원과학과, ²식품영양학과

돈육소시지에 녹차의 다양한 생리기능성을 부여하고 소시지의 저장성과 품질을 유지하면서 아질산염의 사용을 감소시킬 수 있는지 알아보기 위하여 녹차 분말을 첨가하여 돈육 소시지를 제조하여 저장 중 품질 특성을 살펴보았다. 시험군은 아질산염(50, 100, 150ppm)과 녹차(0, 0.5, 1.0%)를 각각 3 수준으로 하여 3 × 3 요인으로 총 9개 시험군의 소시지를 제조하였으며, 제조된 소시지는 10℃와 20℃에 나누어 저장하면서 아질산염, TBARS, VBN 등 저장성을 검사하였다. 수분, 조단백, 조지방, 조회분 등 일반성분과 콜레스테롤 함량은 아질산염과 녹차 첨가에 의해 영향을 받지 않았다. 색깔은 녹차 첨가량이 많을수록 밝기와 적색도가 감소한 반면 황색도가 증가하였으며, 저장기간에 따라 적색도가 약간 감소한 반면 황색도가 약간 증가하였다. 소시지의 아질산 잔류량을 분석한 결과 아질산염 첨가량이 많을수록 잔류량도 많았으나 아질산염 첨가량이 동일한 경우에는 녹차 첨가량이 많을수록 아질산 잔류량이 감소하였다. 소시지의 아질산 잔류량은 저장 중 현저히 감소하였으며, 10℃에서보다 20℃에서 더욱 빠르게 감소하였다. 지질 과산화를 나타내는 TBARS 함량은 저장 온도와 기간에 따라 차츰 증가하였으며, 아질산과 녹차 첨가는 TBARS 증가를 현저히 억제하였다. 저장 중 휘발성염기태질소(VBN) 함량도 아질산염과 녹차의 첨가한 군에서 낮은 값을 보였다. 이상의 결과로 보아 돈육소시지에 녹차를 첨가함으로써 아질산 잔류량을 감소시킬 수 있을 뿐 아니라 저장성을 크게 훼손하지 않고 아질산염의 사용을 줄일 수 있다고 사료되었다.