

식염농도와 염지기간이 염지돈육의 단백질 추출성, 소편화, 보수력, 식염함량 및 기호성에 미치는 영향

문윤희*, 강세주, 김미숙¹, 정인철²

경성대학교 식품공학과, ¹한진상사, ²대구공업대학 식음료조리과

염지육은 염지 중의 특성 및 기호성을 향상시킬 수 있는 염지조건을 파악하는 것이 중요하다. 본 연구는 식염농도를 달리한 염지액에 돼지 등심육을 염지하면서 염지육에 대한 근원섬유단백질의 추출성, 소편화, 식염의 농도를 측정하고, 가열육의 관능평가를 실시하여 기호성이 우수하게 되는 염지액의 식염농도와 염지기간을 검토하였다. 식염농도 3, 5 및 7%의 염지액에 염지한 등심육 근원섬유단백질의 추출성과 보수력은 염지 20일까지, 근원섬유 소편화도는 염지 16일까지, 모두 식염농도가 높을수록 점점 높게 나타났으며, 9%의 염지액에 염지한 것은 일정한 경향을 보이지 않았다. 가열육의 색도는 염지액의 식염농도가 높을수록, 그리고 염지 16일까지 점점 양호하게 나타났다. 염지액의 식염농도 3%에서는 염지육의 발색이 균일하게 되지 않았으며, 9%에서는 발색이 잘 되었으나 풍미와 종합적인 기호성이 좋지 않았다. 등심육은 염지액의 식염농도 5%에서 16일, 또는 7%에서 12일 염지하면 기호성이 우수하게 되었다.