

욱(*Rhus Verniciflua*) 추출물을 이용한 육가공 제품의 관능적 특성 및 물리적 특성 변화

강민정 · 최선영 · 조현소 · 신정혜¹ · 성낙주

경상대학교 식품영양학과, ¹창신대학 호텔조리제빵과

예로부터 윅은 항암성, 항산화성, 혈액순환기계 질환예방, 항균성 및 면역증강 작용 등이 있음이 알려져 왔다. 본 연구에서는 윅 중의 유독 성분으로 강한 알레르지를 유발하는 urushiol을 불활성화 시킨 기능성 윅 추출물을 첨가시킨 육가공품을 제조하였다. 소세지, 햄, 베이컨 및 족발 시료는 윅 추출물을 0.1% 첨가하여 사육한 돈육 및 일반 돈육에 윅 추출물을 2%, 4% 및 8% 첨가하여 제조한 시료에 대하여 4℃에서 60일간 저장하면서 관능적 특성 및 물리적 특성을 조사하였다. 관능검사 결과 기호도는 대조구에 비해 0.1% 윅 추출물을 급이한 처리구에서 높은 점수를 얻었다. 60일간 저장 중 pH는 대조구가 6.8±0.2~5.3±0.1의 범위였으며, 4% 윅 추출물 첨가군은 6.5±0.1~5.4±0.1의 범위로 대조군과 시료군간의 차이가 미미하였고 수분의 함량도 유사한 경향이였다. 육가공품의 색도를 조사한 결과 소세지의 경우 L* 값이 대조구는 75.2±2.3이었으며, 윅 추출물을 첨가군에서도 76.1±1.2~76.3±2.1으로 명도에는 큰 차이를 보이지 않았다. 조직감의 변화 중 경도는 저장 1일에 45.1±1.2~55.3±2.1 g/cm²의 범위로 윅 추출물을 사료에 0.1% 첨가 급이한 돈육제품에서 가장 낮았다.