

욱(*Rhus verniciflua*) 추출물을 이용한 육가공 제품의 지질 산화 안정성에 관한 연구

강민정 · 최선영 · 조현소 · 신정혜¹ · 성낙주

경상대학교 식품영양학과, ¹창신대학 호텔조리제빵과

현재 우리의 식습관은 식물성 식습관을 벗어나 동물성 식품의 이용 비중이 점차 증가하고 있으며, 따라서 육가공품의 소비가 증가 하고 있는 추세이다. 대부분의 육가공품이 장기간 보존을 함에 따라 여기에 보존료를 첨가하고 있어 위생상 문제점을 야기하고 있다. 이에 항산화 능력이 뛰어난 윅을 이용한 육가공 제품을 제조하여 제품의 품질과 밀접한 관련성이 있는 지질의 안정성을 분석하였다. 일반돈육, 윅 추출물을 사료에 첨가하여 사육한 돈육, 일반 돈육에 윅 추출물을 2%, 4% 및 8% 첨가시켜 각각 육제품을 제조하여 4℃에서 60일간 저장하였다. 저장 60일 경과 후 TBARS는 대조구가 0.2600 MA(mg/kg) 증가하였으며, 윅 추출물 8% 첨가군에서는 0.1470 MA(mg/kg) 증가해 윅 추출물 첨가구에서 TBARS치가 유의적으로 낮은 결과를 보였다. 지방산의 경우 소세지에서 대조구가 포화 지방산과 불포화 지방산의 비가 42.1 : 58.9인데 비하여 처리구에서는 38.6~39.9 : 60.0~61.4의 비율로 불포화 지방산의 비율이 더 높았다. 저장기간에 따른 콜레스테롤의 변화는 대조구가 63.5±3.4~61.3±2.8 mg/100g였으며, 2% 윅 추출물 첨가구에서는 62.3±4.7~61.5±2.3 mg/100g의 범위로 대조구에 비해 낮은 함량이었다.