

## 한우전지부분육(꾸리살)의 냉장저장중의 변화에 관한 연구

정구용<sup>1</sup>, 이재철, 황보식, 이근택<sup>1</sup>  
 상지대학교 동물자원학과, <sup>1</sup>강릉대학교 식품과학과

한우전지는 몸통부위육(등심·채끝·안심) 또는 후지(우둔·설도·도가니 등)와 비교하여 대체로 지방의 침착이 적고 근육의 결이 굵어 소비자로부터 비인기부위육으로 기호도가 상대적으로 낮은 실정이다. 전지부위육(앞다리살·부채살·갈비덧살)중 꾸리살은 그 조직이나 형태가 안심의 형태와 비슷하여 일정한 기간을 냉장숙성시켰을 경우 비교적 높은 가격과 소비자의 기호도를 충족시킬 수 있어 가장 고급육화할 수 있는 부위이다. 따라서 본 실험에서는 전지중 꾸리살을 골발·정형하여 부분육으로 생산하고 근막처리 유무를 실험구간으로 설정하여 PA/PE film으로 진공포장한 후 시료로 사용하여 고급 냉장숙성육의 적당성을 알아 보고자 실시하였다. 시료는 0℃와 4℃의 냉장저장조건에서 25일 동안 저장하면서 pH, TBA, VBN, meat color, bacterial count를 측정하였다. 그 결과 pH는 온도·근막처리유무에 대하여 유의적인 차이를 나타내지 않았으며(P<0.05), 0일에서 25일까지의 저장기간중에도 큰 변화를 나타내지 않았다. TBA value와 VBN value는 온도에 대한 차이는 없었지만 근막제거한 처리구가 제거하지 않은 처리구보다 비교적 낮은 수치의 경향을 나타냈으나 유의적으로 인정되지 않았다(P<0.05). 육색(meat color)은 온도에 대한 차이는 없었고 근막제거유무에 대해서는 근막제거하지 않은 처리구가 제거한 처리구보다 L·a·b값이 비교적 높은 수치의 경향을 나타냈고 저장기간에 따른 변화는 저장 초기에서부터 증가하는 경향을 보이다가 25일경에는 다시 낮아지는 경향을 나타냈다. 총균수는 근막제거하지 않은 처리구가 제거한 처리구보다 초기 미생물의 수준에서부터 더 높은 미생물 수준을 나타냈으며 저장 15일경부터는 10<sup>2-3</sup>CFU/g 정도의 차이를 나타냈다. 또한 온도에서도 미생물의 경우 0℃에서 저장했던 처리구보다 4℃에서 저장한 처리구에서 높은 수치의 경향을 나타냈다. 따라서 본 실험결과를 기초로 육의 저장성을 향상시키는 방법으로는 오염도가 높은 지육에서는 근막제거에 의한 육표면처리방법과 오염도가 낮은 지육에서는 근막을 제거하지 않은 상태로 진공포장하여 미생물의 성장속도를 지연시키며 육즙의 삼출량을 적게하는 방법이 병행선택되어져야 할 것이다.