



로 한반도 주변해역에 고수온 장기유지로 연근해 어장에 어군

Table 2. Proximate composition (%) of different anatomical

Table 3. Lipid class composition (g/100 g) of different

어보다 망치고등어(33.0~54.0%)에서 그 함량이 높았다. 주를 이루는 것은 DHA로, 특히 망치고등어의 중간근 (M) 및 꼬리근 (P)에 많이 분포되었고, EPA의 경우에는 전장근 (A) 및

이가 뚜렷하였고 부위별 차이도 살펴 볼 수가 있었다. 고등어 지방산 조성은 고등어의 어획 시기, 지역 등에 의하여 차이가 있다 (Leu et al., 1981). Testi et al. (2006)는 유럽에서 소비되는

중장근 (M)에 많이 함유되었다. 고등어 부위별 폴리엔산은

양식상 어류의 등육과 배육의 영양적인 특성을 살펴보았는데

26.7~36.6%를 함유하였으며 여기서도 DHA의 비율이 높았

유럽산 농어에서는 등육과 배육의 모노엔산, 폴리엔산 및

고등어와 망치고등어는 각각 1.0~1.5%와 1.0~1.5%의 DHA와 EPA를 나타내

DHA 함량에서 보이면서 다른 오이저 차이가 나타나지만 도

었다. 고등어와 망치고등어의 지방산 조성은 어종에 따른 차

과 송어에서는 차이가 없는 것으로 보고하였다. 또한 Palmeri

et al. (2007)는 양식산 Murray cod에서는 부위별 지방함량과

Table 4. Fatty acid composition (area %) of different

폴리엔산은 역의 상관관계가 있었지만 모노엔산과는 정의

의 부위별에 따른 생화화적인 특성을 살펴본 결과, 망치고등 1441.

이와 비교하여 폐기물처리하기 전과 후의 처리 결과에 따라 다르다.

