

여러가지 조리방법에 따른 송피떡과 모시풀떡의 관능적, 기계적 텍스처 특성

김순임*, 한영실

부산수산대학교 식품영양학과

전통식품의 과학적인 연구 및 개량을 목표로하여 떡의 부재료로 이용되어온 野生植物 중에서 보릿고개라고 불리우는 춘궁기에 救荒食品으로 이용되어져 왔고 漢方에서 無毒有益한것으로 알려져 있는 송피와 모시풀을 첨가하여 떡을 제조하였다. 조리기기는 전통적 떡 제조기구인 시루와 찜통, 그리고 최근에 널리 보급 이용되고 있는 전자레인지와 압력솥등을 이용하여 떡의 품질과 조리조건과의 관계에 대하여 비교 분석하였다.

예비실험을 통하여 가장기호도가 높았던 송피와 모시풀을 각각 17.28% 첨가한 시료를 시루와 찜통은 15분, 압력솥 7분 그리고 전자레인지에서는 3분간 조리하여 직경 25mm, 두께 13mm로 성형하여 항온기에서(18℃) 0, 24, 48, 72시간 저장하였다.

관능검사는 조직의 부드러운정도, 촉촉한정도, 쫄깃한정도, 삼킨후의 느낌과 색깔, 향기 그리고 전반적인 평가에 대해 7점 채점법으로 실시하고 texture는 Universal Instron(Model 1011)을 사용하여 측정하였다. 관능검사 결과 조직의 부드러운 정도, 촉촉한 정도, 쫄깃한 정도는 시루와 찜통을 이용한 것이 가장 높았고, 전자레인지 조리에서는 유의적으로 낮게 나타났으며($p<0.05$) 전반적인 바람직한 정도는 시루가 가장 높았으며 찜통, 압력솥, 전자레인지 순으로 높은 선호도를 보였다. 조리기기별 인스트론에 의한 texture측정에서는 견고성, 씹힘성은 전자레인지로 조리한 것이 가장 높았으며, 시루와 찜통을 이용하여 조리한 것이 가장 낮은 값을 보였고 '점착성은 시루와 찜통을 이용하여 조리했을 때 높게 나타났다. 저장시간이 경과함에 따라 부드러운 정도, 촉촉한 정도, 쫄깃한 정도등은 전반적으로 그 값이 감소함을 보였는데 시루와 찜통에 의한 조리보다 압력솥, 전자레인지 조리시료가 유의적으로 낮은 값을 보였다. ($p<0.05$) 또한 기계적 측정결과에서도 제조후 시간이 경과함에 따라 시루와 찜통을 이용한 조리에서는 그 견고도가 완만하게 증가한 반면 압력솥, 전자레인지 조리에서는 급격히 증가하였으며 점착성도 전자레인지 조리가 가장 낮게 나타났다.

* 발표자