

# 조리 및 재가열 방법과 저장 조건이 너비아니의 품질 특성에 미치는 영향

김정원\*, 김희섭  
수원대학교 식품영양학과

이 연구의 목적은 급변하는 생활 양식에 따라 가정과 단체급식에서 빠른 식사 준비와 제공을 위한 조건을 제시하고자 너비아니의 조리 방법, 재가열 방법 및 저장 조건을 달리하여 너비아니의 품질 특성을 평가하였다. 실험은 조리 및 재가열 방법으로 Pan과 Microwave 그리고, 이 두가지의 복합적인 방법을 사용하였으며 냉장과 냉동 방법으로냉장은 0, 1, 4, 7, 15일간, 냉동은 15, 30일간 저장하면서 실행하였다. 평가 방법은 TBA가, Thiamin 함량, Cooking loss, Rheometer에 의한 Shear value를 측정하였고, 관능 검사 방법을 사용하여 산패취, 단단한 정도, 육즙의 정도(juiciness), 기호도등을 조사하였다.

그 결과를 TBA는 조리 방법 및 재가열 방법을 달리한 군에서는 차이가 없었으며 저장 기간이 길수록 TBA가 높았다. Thiamin 함량은 조리 방법보다 저장 방법과 저장 기간에 의해 영향을 받았으며 냉장한 후 일주일이 경과했을 때 크게 감소하였다. 저장 15일 후에는 냉동과 냉장 사이에 큰 차이를 보이지 않았다. Cooking loss는 Microwave로 조리, 재가열한 방법에서 가장 컸다. Shear value는 Microwave로 조리하거나 재가열한 경우 증가하는 경향을 보였다. 관능 검사 결과 산패취, 단단한 정도, 육즙의 정도, 기호도에서 저장 방법, 저장 기간, 조리 및 재가열 방법에 다른 유의적인 차이가 없었다. 그러나, Microwave로 조리하거나 재가열하는 경우 단단해지고, 육즙의 정도가 낮아지는 경향을 보였고 산패취는 Pan으로 재가열한 경우 높은 경향을 보였다.