

썩침가량을 달리한 썩개떡의 품질 특성

한명주 · 박혜원 · 신지은 · 한여옥

경희대학교 식품영양학과

썩의 우수성과 그 친근한 사용적 성격으로 인해 썩 인절미, 썩절편, 썩설기 등에 대한 연구가 이미 이루어지기는 하였으나, 가정에서 쉽게 만들 수 있는 서민적 떡인 썩개떡에 관한 연구는 아직 이루어진 바 없다. 따라서 본 연구에서는 썩침가량에 따른 썩개떡의 기호도와 저장기간에 따른 썩개떡의 Texture, 색도 및 총균수를 측정하였다.

관능검사 결과, 전반적인 선호도는 썩침가량이 10~15%인 시료가 가장 높았다. 색도면에서는 명도와 저장기간은 상관관계가 없었고, 썩침가량이 많을수록 녹색이 강해졌으며, 저장기간이 길어질수록 노란색쪽으로 황변함을 보였다. 썩의 침가량이 0~5%인 썩개떡은 저장기간에 따라 hardness가 특히 증가하였다. 미생물 실험 결과, 썩의 침가량이 증가할수록 저장기간에 따른 미생물 증식이 감소되는 경향을 보였다.

이상의 결과를 통해, 썩개떡의 기호성과 저장성을 높이는 적절한 썩의 침가량은 10~15%사이로 나타났으며, 썩침가량이 증가함에 따라, 저장기간에 따른 견고성과 미생물 증식속도가 감소하는 것으로 보아, 앞으로 썩개떡의 대중적 접근을 위한 자료로서의 역할을 할 것으로 기대된다고 하겠다.