

P-2

메밀가루의 첨가가 우리밀 식빵의 품질특성에 미치는 영향

이혜숙, 김문용, 박석규, 서권일, 박정로

순천대학교 식품영양학과

메밀은 원산지가 동북아시아 또는 중앙아시아로 구황 식품으로 이용되어진 작물중의 하나로 혈압저하작용, 혈관수축작용, 항균작용, 항산화작용과 당뇨병치료식품으로 생체 조절기능이 밝혀짐에 따라 메밀의 소비가 급증하고 있으며, 메밀제품의 가공개발이 활발하게 이루어지고 있다.

본 실험에서는 우리밀에 메밀가루 첨가가 제빵적성에 미치는 효과를 알아보기 위하여 메밀가루를 5%,10%,15% 첨가한 우리밀 반죽의 물성, 호화점도의 측정 및 제조한 메밀첨가 우리밀식빵의 수분함량, 1차 발효손실률, 굽기 손실률, 색도, 부피 측정, 조직감, 노화도, 외관, 주사현미경 관찰 및 관능검사를 실시해서 최적배합 조건을 찾고자 하였다.

P-3

송화가루를 첨가한 우리밀 식빵의 제빵 특성

이혜숙, 김문용, 조영숙, 전순실, 박정로

순천대학교 식품영양학과

우리나라 전역에 자생하는 소나무의 화분은 건강 식품의 하나로 당질, 단백질, 지질 중 PUFA와 식물성 sterol류, 무기질뿐만 아니라 자연의 항생물질, 효소, 호르몬, 성장물질 및 미지의 유효물질들을 다량 함유하고 있으며, 특히 강장작용, 심장병, 신경장애, 급만성전립선염, 동맥경화, 빈혈 및 간장해독 효과가 밝혀짐에 따라 송화가루에 대한 관심이 증대되고 있다

본 실험에서는 우리밀에 송화가루를 1%,2%,3% 첨가했을 때 제빵적성에 미치는 효과를 알아보기 위하여 반죽의 물성, 호화점도변화, 수분함량, 1차 발효손실률, 굽기 손실률, 색도, 부피 측정, 조직감, 노화도, 주사현미경 관찰, mold-free shelf-life 및 관능검사를 실시해서 최적 배합조건을 찾고자 하였다.