

## P7-85

### 흑미 첨가 비율이 증편의 품질 특성에 미치는 영향

이명희<sup>1\*</sup>, 이기동<sup>1</sup>, 김미향<sup>2</sup>, 이나영<sup>1</sup>, 김숙경<sup>1</sup>. <sup>1</sup>경북과학대학 전통식품연구소, <sup>2</sup>대구가톨릭대학교 식품공학과

소득증대와 건강에 관심이 높은 일반 소비자들은 식품의 선택에 있어서도 다양한 욕구로 나타나고 있다. 주식인 밥만해도 예전에는 흰 쌀밥만을 찾던것이 최근 여러 잡곡과 함께 혼식을 선호하고 있고 가공식품에 있어서도 식품의 선택과 향에 관한 관심이 높아지고 있다. 쌀도 특수미라고 불리워지는 유색미와 향미가 개발되어 생산되고 있고, 유색미중 특히 흑미는 농민들이 다량 재배하여 농가소득증대에 크게 기여하고 있다. 흑미의 효능으로는 강한 항산화작용이 있고 위암과 대장암의 세포성장을 억제하는데 매우 효과적인 것으로 밝혀졌고 이러한 효과는 정상세포의 세포성장을 거의 억제하지않고 암세포에만 선택적으로 작용하는 것으로 나타나 그 효과가 주목되고 있다. 또 혈액순환 개선효과, 고혈압, 면역기능 증진등의 효과가 있다. 흑미의 효율적인 이용을 위해서는 흑미를 이용한 다양한 음식의 개발과 조리방법의 표준화를 위한 과학적인 연구가 요구된다. 이에 본 연구에서는 흑미의 용도 개발의 일환으로 흑미 첨가 비율을 달리한 증편을 제조하여 흑미의 첨가비율이 증편의 품질 특성에 미치는 영향을 검토하고 기호도가 높은 첨가 비율을 제시하고자 한다. 흑미의 첨가비율을 달리한 증편의 관능검사 결과 20%첨가군이 맛과 색이 조화되어 관능적으로 가장 우수하였으며, 흑미의 첨가량에 따른 물성의 변화는 실험군에 따라 차이를 나타내었다.

## P7-86

### 흑미 첨가량을 달리하여 제조한 국수의 품질 특성에 관한 연구

이명희<sup>1\*</sup>, 이기동<sup>1</sup>, 김미향<sup>2</sup>, 윤성란<sup>1</sup>, 양효정<sup>1</sup>. <sup>1</sup>경북과학대학 전통식품연구소, <sup>2</sup>대구가톨릭대학교 식품공학과

최근 기능성 식품에 관한 소비자의 관심이 높아짐에 따라 쌀에 있어서도 현미를 비롯하여 유색미와 같은 특수미의 섭취가 크게 증가되고 있다. 유색미 중에서도 흑미는 다양한 효능이 있는 건강식으로 알려져 최근 그 수요가 증가되고 있다. 본초강목(本草綱目)에 의하면 흑미는 개위익중(開胃益中) 자음신보(滋陰腎補) 건비완간(建脾緩肝) 명목활혈(名目活血)한다고 써어져 있다. 흑미를 매일 상식하면 인체의 조절기능을 개선하고 면역기능을 강화시켜 노쇠방지, 질병예방 등에 효과가 있다고 한다. 우리나라의 식생활 양상은 급격히 서구화되어 주식으로서의 밀가루 제품이 차지하는 비율이 점점 높아지고 있는 추세이다. 국수의 주재료로 사용되는 밀가루의 일부를 다른 곡식으로 대체하여 복합분의 영양가, 기호도 등에 대해서 계속적으로 연구되고 있으며 특히 밀가루 단백질의 낮은 단백가를 보충하기 위한 연구가 이루어지고 있다. 본 연구에서는 국수의 영양가와 맛을 향상시키기 위한 목적으로 국수의 주재료인 밀가루에 흑미 첨가 비율을 달리한 국수를 제조하여 흑미의 첨가비율이 국수의 품질 특성에 미치는 영향을 검토하고 기호도가 높은 첨가 비율을 제시하고자 한다. 흑미의 첨가비율을 달리한 국수의 관능검사 결과 10%첨가군이 맛과 색이 조화되어 관능적으로 가장 우수하였으며, 흑미의 첨가량에 따른 물성의 변화는 실험군에 따라 차이를 나타내었다.