

## P9-1

### 가정에서 튀김조리의 이용과 사용된 튀김유의 관리실태

윤계순, 우석대학교 식품영양학과

튀김조리는 식품을 고온의 기름에 단시간 조리함으로써 영양소의 손실이 적고 탈수 및 흡유 등에 의해 독특한 맛과 향을 지닌 기호성이 높은 조리법으로 일반가정은 물론 학교급식 등 집단급식소의 조리에서도 중요한 위치를 차지하고 있다. 한편 튀김에 사용된 유지는 고온 조리로 인해 가열산화, 가수분해, 중합체 형성 등으로 품질이 저하되고 사용방법이나 보관방법에 의해서도 영향을 받기 때문에 올바른 관리가 이루어져야 한다. 급변하는 식생활 환경에서 가정의 튀김조리 이용과 튀김에 사용된 유지류의 관리상태를 조사하여 튀김조리 이용에 있어서 변화상태를 파악하고 현재의 튀김조리의 이용에 대한 기초자료를 제공하고자 하였다. 전북에 거주하는 주부를 대상으로 튀김조리이용에 관한 설문지를 조사대상자가 직접 기입하는 방식으로 하였으며 442부의 설문지를 SPSS프로그램을 이용하여 통계 처리, 분석하였다. 튀김음식에 대한 가족의 평균 기호도는 5점 만점 중 3.60점으로 비교적 높게 나타났으며 월수입, 주부의 직업유무 및 학력수준에 따라서 유의적인 차이를 보이지 않았으나 농촌보다 도시에서, 주부연령이 낮을수록 기호도는 높게 나타났다. 평균 이용빈도는 2.23으로 기호도 점수보다 낮았으며 40대 이하의 주부들이 50대 이상의 주부들보다 높은 이용빈도를 보였다. 튀김음식을 직접 조리하는 비율은 53.2%로 나타났으며 반조리 제품을 이용하는 비율은 28.8%를 보였고 이 같은 비율은 주부의 취업여부와 연령에서 유의적인 차이를 보였다. 시판튀김제품 구입시 튀김기름의 신선도와 재료의 위생성 등을 가장 염려하는 것으로 나타났으며 튀김에 주로 사용하는 기름은 옥수수유, 대두유, 면실유 순이었다. 튀김재료는 닭고기류, 채소류, 냉동식품, 쇠고기 및 돼지고기, 생선류 등의 순으로 비교적 고르게 이용하는 것으로 나타났다. 튀김기름의 온도를 파악하는 방법은 튀김옷 사용 69.8%, 소금사용 25.8%이었고 온도계사용은 4.4%로 아주 적었다. 튀김기름의 사용횟수는 1회가 36.9%, 2회는 54.6%를 보여 대부분 한 두 번 사용하는 것으로 나타났다. 사용된 튀김유는 찌꺼기를 걸러 보관하는 비율이 60.9%로 높게 나타났고 재사용시의 용도는 같은 종류의 식품을 튀기는데 다시 사용하는 비율이 가장 높았다. 폐식용유의 처리는 신문지 등에 흡유시키는 비율이 65.5%로 가장 많았고 비누를 만든다는 비율은 16.1%, 싱크대에 버린다는 비율도 10.7%로 나타났으며 이같은 행태는 연령, 거주지, 교육수준, 가족의 형태에 따라 유의적인 차이를 보였다. 튀김음식의 이용빈도는 주부의 건강상태, 주부자신의 유지류 음식에 대한 기호도, 튀김음식에 대한 가족의 기호도와 양의 상관관계를 보였다.

## P9-2

### 감가루를 첨가한 감단자의 품질특성

정외숙<sup>1</sup>, 안상희<sup>2</sup>. <sup>1</sup>대구산업정보대학 조리과, <sup>2</sup>대구가톨릭대학교 가정관리학과

상품화가 되지 못하는 낙과를 재활용하고자 감단자를 제조하였고, 감단자의 품질 향상을 위하여 수분 함량, 색도, 관능적 특성, 기계적 특성을 측정하였다. 수분 함량은 대조구인 단자 51.1%, 감단자 50.7%이었고, 색도에 서 명도(L)값은 대조구(79.1), 감단자(57.2)의 순으로 적색도(a)값과 황색도(b)값은 대조구(-1.06, 4.88)보다 감단자(1.35, 14.87)가 높았다. 감단자의 관능적 평가에서 감가루의 첨가량이 많을수록 떫은맛은 증가한다( $p < .001$ )고 평가하였으나 설탕 시럽과 물의 함량은 많을수록 삼킨 후의 느낌과 조직이 부드럽다고 하였다( $p < .01$ ). 또 기계적 특성과 관능적 특성간의 상관관계에서 조직의 부드러운 정도는 기계적 특성의 경도, 점착성, 부서짐성과는 부적 상관관계, 촉촉한 정도와는 정적 상관관계( $p < .01$ )를 보여 촉촉한 정도가 높을수록 감단자의 표면이 매끄럽다고 평가하였고 경도는 기계적 특성의 경도, 점착성, 부서짐성과 높은 정적 상관관계가 있었으나 촉촉한 정도와는 부적 상관관계를 보였으며( $p < .01$ ) 탄력성은 기계적 특성의 탄력성, 점착성과 정적 상관관계를 보였고 촉촉한 정도는 경도, 점착성, 부서짐성과 정적 상관관계, 입안에서의 느낌은 기계적 특성의 점착성, 부서짐성과 정적 상관관계, 외관의 기호도와 응집성과도 정적 상관관계를 보인 반면 경도, 점착성, 부서짐성과 부적 상관관계를 보여 응집성이 높을수록 외관의 기호도가 높았고, 전반적인 기호도는 탄력성과 높은 정적 상관관계를 보여 탄력성이 높을수록 대조구보다 감단자의 기호도가 높은 것으로 나타났다. 따라서 낙과를 이용한 감단자 제조는 폐자원의 재활용과 산업적 적용을 기대할 수 있을 것으로 사료된다.