

# 빵에 첨가한 녹차가 품질에 미치는 영향

김정수 · 박정숙\*

호남대학교 자연과학부, \*광주여자대학교 식품조리과학과

기능성을 갖고 있는 녹차가 빵의 품질 특성에 미치는 영향을 알아보기 위해 녹차를 첨가한 식빵을 제조하여 품질 변화를 조사하였다. 녹차빵은 녹차 물추출액 0%, 50%, 70%, 100%를 첨가하여 제조하였고, 30°C로 저장하면서 24시간 간격으로 7일간의 수분, pH 및 산도, 총세균수 등의 변화, 그리고 관능검사 등을 실시하였다. 녹차 물추출액의 첨가는 저장 중 빵의 수분 손실이 적었으며 pH 및 산도는 녹차 물추출액의 첨가량이 많을수록 변화 폭이 적었다. 총 세균수의 경우 녹차 물추출액 첨가구에서는 대조구에 비해 세균수의 증가폭이 적게 나타났다. 관능검사에서는 녹차 물추출액 첨가가 식빵의 기호에 큰 영향을 미치지 않았다.