

버섯을 이용한 젤리 제조 및 품질특성에 관한 연구

정기태 · 주인옥 · 최정식 · 최영근

전라북도 농업기술원

버섯은 특유의 향과 풍미 뿐 아니라 단백질, 다당류, 비타민, 무기질 등을 고루 함유한 저칼로리 영양식품으로서 가치가 높고, 최근에는 생체방어, 항상성 유지, 질병의 회복뿐만 아니라 암, 뇌졸중, 심장병 등의 성인병에 대한 예방과 개선효과가 있는 것으로 알려져 기능성 식품소재로서 활용가치가 높아지고 있다. 그러나 버섯류는 대부분 생체 또는 건조품으로 소비되고 있으며 재배기술이 개선되어 점진적으로 생산량이 증가되나, 수요가 이를 따르지 못해 계절적 공급과잉으로 가격파동이 우려된다. 따라서 출하조절과 버섯 수요를 확대를 위하여 영지, 표고, 눈꽃동충하초 그리고 번데기동충하초를 이용한 버섯젤리의 제조와 제품의 색도, 물성 및 기호도를 조사 비교하였다.

버섯 젤리 제조를 위한 추출액의 적정혼합비율을 선발한 결과, 영지버섯 젤리는 버섯추출액 85%, 대추추출액 10%, 황기추출액 5%를 혼합했을 때, 표고버섯 젤리는 버섯추출액 80%, 대추추출액 10%, 감초추출액 5%, 오미자추출액 5%를 혼합했을 때, 눈꽃동충하초와 번데기동충하초 젤리는 버섯추출액 85%, 대추추출액 10%, 감초추출액 5%를 혼합했을 때 가장 우수하였다.

젤화제 종류별로 버섯 추출액에 대한 응고 효과는 모든 버섯에 대해 carrageenan이 가장 효과적이었다.

버섯 젤리의 색도는 carrageenan 첨가량에 따라 큰 차이가 없었고, hardness, gumminess, chewiness는 증가하는 경향이였다. 관능은 젤화가 완전히 이루어지면서 hardness가 낮은 carrageenan 0.6% 첨가가 가장 우수하였다.