

냉면소스 제조공정의 표준화를 통한 품질향상 연구

김창임

해전대학 식품영양과

최근 소득수준의 향상과 여성의 사회진출로 인해 우리의 식생활도 많은 부분이 사회화되고 있다. 즉 완전조리식품과 반조리식품이 급격히 증가하고 있다. 기존의 인스턴트식품이 저가격, 반건강 특성으로 생각되었던 반면 최근 고가의 건강 지향적인 반조리식품으로 변화하고 있다. 이러한 경향은 식품가공기술 및 식품포장기술의 향상과 사회적요구에 부합된 결과로 사료된다. 이에 대표적인 경우가 다양한 소스류의 상품화 경향이다. 본 연구개발 사업에서 이루어지는 냉면소스도 가정에서 하기에는 번거롭고, 건강지향적 식생활로 메밀의 수요가 증가하여 냉면의 소비가 증가하리라 생각된다. 현재 시판되고 있는 기존의 몇몇의 제품들이 있기는 하나 제조공정, 보존상태 등에서 많은 문제점이 있다. 따라서 문헌을 통하여 기존제품의 배합비를 조사하고, 냉면소스 배합비의 최적화를 위해 10여차례에 걸쳐 20종류의 소스에 대하여 배합비의 변화와 관능검사에 의해 배주스, 양파, 겨자, 마늘, 설탕, 물엿, 소금, 미원, 참기름, 고춧가루, 진간장, 생강즙, 식초, 파인애플로 구성된 소스를 개발하였다. 개발된 소스의 pH, 당도, 염도, 색차를 측정하여 관능검사의 결과와 비교 검토하였고, 식품재료의 차이에 의한 맛의 변화를 보정하기 위한 근거로 사용하였다. 저장성 검사를 위해 일반세균과 대장균을 검사하였다. 그 결과는 다음과 같다. 소비자들의 기호에 맞는 냉면소스를 개발하기 위해 다양한 식품의 배합을 시도하여 상품성이 있을 것으로 판단되는 recipe를 완성하였고, 일반인(주부)들을 상대로 한 호감도 조사에서도 좋은 성적을 나타내었다. 시료를 1주간격으로 한달간 실험한 결과 쇠고기가 들어 있는 제품을 제외하고, 대장균은 검출되지 않았으며 일반세균은 위생법의 허용치내에 있었다. 쇠고기가 있는 제품은 가격상승과 저장성에 문제가 있어 이를 제하고 최종적인 레시피를 결정하였다.