P-11

김의 조리방법에 따른 품질 특성 연구

한재숙 · 이연정* · 윤미라

영남대학교 생활과학부

본 연구는 각종 무기 성분과 단백질이 풍부한 식품인 김의 조리방법(구이, 무침, 부각)에 따른 품질특성 변화를 살펴보고자 일반성분, 무기성분, 색도, 관능검사 등을 실시하였다. 그 결과를 요약하면 다음과 같다. 건조김에는 단백질이 35.1%로 가장 많이 함유되어 있었고 수분이 10.6%, 회분이 9.7%, 지방이 0.8%였다. 무기질 함량은 K함량이 2268.0mg으로 가장 높게 나타났고 Na이 945.4mg, Ca이 591.4mg, P이 539.0mg, Mg이 495.1mg, Fe이 13.5mg이었고 Ca와 P의 비율은 1:1로서 대체로 우수한 비율로서 함유하고 있었다. 조리방법에 따라서는 구이가 가장 높은 무기성분함량을 보였고 그 다음은 무침, 부각의 순이었다. 색도는 구이(그릴에 4분)가 L값(29.570, a값(－1.110, b값(4.05) 모두 가장 높았고 그 다음은 부각, 무침의 순이었다. 관능검사 결과, 참기름으로 후라이팬에 4분 구운 조미김이 가장 높은 점수를 얻었고 무침의 경우, 김을 구워서 무침을 한 경우보다는 생김을 그대로 무친 것이 좋은 평가를 얻었고 부각을 할 경우, 버터에 튀긴 것보다 콩기름에 튀긴 김부각이 높게 평가되었다.