

Sourdough를 이용한 냉동반죽 특성

유정희* · 한경희¹

군산대학교 식품영양학과, ¹서원대학교 식품영양학과

효모와 젖산균에 의해 발효된 소위 sourdough 빵은 천연의 고유 향미와 그리고 건강식품이라는 인식과 더불어 계속 소비가 증가되고 있는데, 이것은 젖산균에 의해 생성된 젖산과 아세트산에 의해 약간의 신맛과 독특한 풍미가 제공되고 저장성이 향상되기 때문이다. 이에 본 연구에서는 냉동 빵의 품질 향상을 목적으로 sourdough의 냉동반죽 특성을 조사하였다. sourdough용 wheat brew 제조에는 *L.plantarum*과 *L.brevis* 혼합균주(0.1%)의 발효상태가 양호하였으며 wheat brew를 첨가한 경우 farinogram 특성중 반죽의 stability가 감소되어 반죽의 발효시간이 단축된 short time법을 반죽제법에 적용하였다. 일정조건으로 냉해동된 반죽의 발효도중 pH, 총당, 환원당 및 총균수는 대조구나 sourdough 모두 감소하였고 TTA는 증가하였으며 rheofermentometer에 의한 dough development와 가스발생 상태를 조사한 결과 대조구에 비해 sourdough의 냉해가 다소 감소되었으며, 이는 반죽의 미세구조와 sourdough의 제빵성에서도 확인되었다.