

느티떡의 재료 배합비에 따른 관능적 텍스처 특성

이효지 · 백현남*

한양대학교 생활과학대학 식품영양학과

느티떡(楡葉餅)은 멥쌀가루에 느티잎을 첨가하여 시루에 찐 떡이다. 본 연구에서는 멥쌀가루에 느티잎의 양, 설탕의 양, 물의 양을 달리하여 느티떡을 제조하여 관능검사와 기계측정을 하여 최적 배합비를 얻는데 목적이 있다.

관능검사 결과 Color는 멥쌀가루 200g에 느티잎 20g(10%), Flavor와 Moistness는 느티잎 30g (15%), 설탕 30g(15%), Chewiness는 느티잎 20g(10%), 설탕 30g(15%), 물 35ml, Sweetness는 느티잎 20g(10%), 설탕 30g(15%), 물 25ml 첨가한 떡이 가장 높게 평가되었다. 기계검사 결과 Hardness와 Gumminess는 멥쌀가루 200g에 느티잎 30g(15%), 설탕 20g(10%), 물 30ml, Adhesiveness는 멥쌀가루 200g에 느티잎 30g(15%), 설탕 20g(10%), 물 35ml, Springiness, Cohesiveness는 느티잎 20g(10%), 설탕 30g(15%), Chewiness는 느티잎 30g(15%), 설탕 30g(15%), 물 30ml를 첨가한 떡이 가장 높게 평가되었다.

결과적으로 가장 바람직한 느티떡의 재료 배합비는 멥쌀가루 200g에 느티잎 20g(10%), 설탕 30g(15%), 물 30ml, 소금 2g(1%)로 만든 떡이다.