

생면 품질에 미치는 각종 인산염의 효과

김진성 · 문주수 · 이육환 · 손종연*
국립한경대학교 식품공학과

생면제조시 각종 인산염의 효과를 구명하기 위하여 PG(propylene glycol), 폴리인산나트륨, 메타인산나트륨, 피로인산나트륨 등을 단독 또는 복합으로 첨가하여 제면특성 및 저장 중 생기는 이화학적 특성을 비교, 조사하였다. 인산염의 단독 또는 복합 처리에 의한 amylogram특성은 최고점도의 경우 대조구, PG, polyphosphate, pyrophosphate, metaphosphate, PG+poly., PG+pyro. 및 PG+meta. 첨가구에서 273, 269, 274, 260, 260, 272, 295, 269 RVU이었고 setback값은 대조구, PG, polyphosphate, pyrophosphate, metaphosphate, PG+poly., PG+pyro. 및 PG+meta. 첨가구에서 104, 97, 92, 99, 99, 95, 98, 102 RVU이었다. 수분흡수율은 대조구, PG, polyphosphate, pyrophosphate, metaphosphate, PG+poly., PG+pyro. 및 PG+meta. 첨가구 각각 70.7, 73.5, 72.3, 68.8, 61.9, 71.1, 63.5, 67.6%이었다. 25℃에서 4일간 저장한 생면의 총세균수는 첨가된 중합 인산염의 종류에 따라 다소 차이를 보였다. 증식속도를 비교해 볼 때 Control > PG > pyrophosphate > polyphosphate > metaphosphate 순이었다.