

## 모시잎 첨가량에 따른 모시잎절편의 품질특성

윤 숙 자  
한국전통음식연구소

모시잎절편은 삶은 모시잎을 쌀가루와 같이 찐 후 찐 떡으로 모시잎절편의 최적 제조방법을 정립하고자 모시잎의 첨가량을 0%, 20%, 40%, 60%, 80%로 달리하여 절편의 품질 특성을 저장기간 동안 평가하였다.

모시잎절편의 견고성은 제조직후 1,262.84~1,553.07g의 범위를 가지며 40% 첨가 시료가 1,553.07g로 가장 높았으며 80% 첨가시료가 가장 낮았다. 저장기간이 길어짐에 따라 노화로 인해 모든 시료가 유의적으로 견고성이 증가하여 저장 4일째 3,147.45~14,289.9g였으며, 80% 첨가시료가 3,147.45g, 0% 첨가시료가 14,289.9g으로 모시잎 첨가 비율이 높을수록 견고성의 증가율이 낮았다. 점착성, 씹힘성은 모시잎 40% 첨가시료가 가장 높았으며 80% 첨가시료가 가장 낮았으며 저장기간의 증가에 따라 유의적으로 증가하였다.

기계적 색도의 경우 모시잎 색으로 인해 모시잎 첨가량이 증가할수록 L 값은 낮았으며 저장기간 증가에 따라 증가하였다. 60% 첨가 시료와 80% 첨가 시료의 L, a, b 값은 비슷한 값을 나타내었다.

관능적 품질의 경우 색과 향은 60% 첨가 시료와 80% 첨가 시료가 유의적인 차이를 나타내지 않았고 부드러운 정도와 입에 달라붙는 정도는 모시잎 첨가량이 증가할수록 높은 것으로 나타났다.