

홍화꽃 첨가 유과의 제조 및 이화학적 · 관능적 특성

박금순[†] · 박어진¹ · 김향희² · 정외숙²

대구가톨릭대학교 가정관리학과[†] · ¹가톨릭상지대학 식품영양조리계열 ·
²대구산업정보대학 조리계열

홍화꽃을 첨가하여 제조한 홍화유과의 최적재료 배합비와 품질특성을 조사하였다. 홍화 1, 3, 5 %를 첨가하여 홍화유과의 특성을 조사한 결과 팽화율은 홍화농도가 높을수록 낮았으며, 기름흡수율은 높게 나타났고, 지방산은 홍화 첨가 유과에서 조금 더 높은 경향을 나타내었다. 관능적 특성에서 기공 균일성, 이에 붙는 정도에는 유의적 차이가 없었으며, 바삭거리는 정도는 홍화유과가 유의성을 나타내었고, 전반적인 기호도는 홍화 3% 첨가유과, 5%, 1% 순이었다. 색도는 명도(L값)가 대조군이 가장 높았고, 홍화꽃 5% 첨가군에서 가장 낮았으며 적색도(a값), 황색도(b값)는 홍화꽃 농도가 많을수록 높았다. 홍화꽃 첨가 유과에서 경도, 부서짐성은 농도 5%에서 가장 높았고, 탄력성도 높게 나타났다. 저장성은 저장기간 6주 이후부터, 홍화농도 3%, 5% 유과에서 산가와 과산화물가가 현저하게 감소하였다. 포장법에서는 한지상자 포장을 가장 선호하는 것으로 나타났다.