

월계수 잎 첨가가 김치의 품질 특성에 미치는 영향

황보미향* · 이승욱 · 유미희 · 이지원 · 임효권 · 박정현¹ · 김현정¹ · 정현숙² · 이인선¹

계명대학교 식품가공학과, ¹계명대학교 전통미생물 자원개발 및 산업화 연구센터

²계명문화대학 식품영양조리과

김치에 사용되는 재료가 다양하고 발효가 진행됨에 따라 숙성 적기에는 특유의 상큼한 맛과 질감을 주기도 하지만 이 시기가 지나면 미생물의 변화 및 산패나 연부현상으로 품질변화가 생긴다. 한편 월계수 잎(*Laurus nobilis L.*)은 서양요리에는 필수적일 만큼 널리 쓰이는 소재로 이용되고 있다. 특히 요리 중에 풍미를 더하고 방부력이 뛰어나며 외국에서는 신경통, 소화제, 발진, 항산화 등의 생리활성이 알려져 있다. 이에 김치의 품질변화를 줄일 수 있는 기능성 소재로 월계수 잎을 김치에 각각 1, 2.5, 5%씩 첨가하여 월계수 잎 김치를 제조한 다음, 20℃에서 18일간 저장하면서 월계수 잎 김치의 발효 특성을 검토하였다. 그 결과, 대조구에 비해 월계수 잎 첨가군의 pH는 높고 산도는 낮은 값을 보였으며, 색도의 경우 L, a, b값은 대조구에 비해 낮은 값을 나타내다가 발효 12일 이후부터는 첨가군별 차이를 보이지 않았다. 그리고 담근 다음 대조구에 비해 월계수 잎의 첨가량이 증가할수록 젖산균 및 효모수가 감소되었으나, 숙성이 진행되면서 각 군별 큰 차이를 보이지는 않았다. 또한 월계수 잎 김치는 대조구에 비해 조직감, 전반적인 기호도 등에서 우수하였으며, 특히 월계수 잎 김치의 제조시 1% 월계수 잎 첨가가 가장 적합한 것으로 나타났다.