

뽕잎첨가 백설기의 품질특성

정현숙

계명문화대학 식품영양조리과

급격한 산업의 발달과 식생활의 서구화에 따른 성인병의 증가가 사회문제화 되고 있는 이즈음 새롭게 건강기능식품으로 대두되는 뽕잎의 효능은 혈압강화물질인 GABA가 풍부하여 녹차의 10배이며, 모세혈관 강화물질인 Rutin이 녹차의 3.8배로 풍부하며, 칼슘이 시금치의 50배, 우유의 27배이고, 식이섬유소가 녹차의 3배로 다이어트 증진효과가 알려져 있다. 뽕잎과 뽕나무 뿌리, 껍질은 당뇨에 효과가 있다고 보고되고 있으며, 뽕잎에는 지질의 과산화를 억제하는 식이성 항산화물질인 플라보노이드 계열이 포함되어 있어서 건강식품으로서의 가능성이 기대가 되고 있다.

떡은 대개 곡식가루를 반죽하여 찌거나 삶아 익힌 음식으로 농경문화의 정착과 그 역사를 함께 하는 우리의 대표적인 전통음식의 하나이다. 본 연구에서는 성인병예방을 위한 건강식품과 기호성에 맞는 식품 개발의 하나로써 뽕잎 분말 첨가량에 따른 백설기의 품질특성 즉 호화도, pH, 색상 및 기계적인 texture 등을 비교 분석하여 기호성에 맞는 뽕잎 분말의 적정 첨가량을 밝히고자 한다. 아울러 건강한 여대생 10명에 의한 주관적 관능검사를 행하여 비교, 분석하여 기호성을 밝히고자 하였다.

뽕잎분말을 각각 0%, 1%, 3%, 5% 및 7%의 비율로 첨가한 백설기를 제조하여 호화도, 색상, 기계적 texture를 측정하고 관능검사를 행한 결과, 뽕잎분말 첨가 백설기 제조 시 적정한 양은 3% - 5% 첨가하는 것이 관능평가 상 적당한 것으로 판단된다.

* 담당자: 정현숙

* Tel :053-589-7827

* Fax :053-589-7820

* E-mail:chs7100@hanmail.net