

홍화씨가루를 첨가한 홍화설기의 재료배합비에 따른 관능적, 텍스처 특성

이효지 · 권윤희*

한양대학교 식품영양학과, 한양대학교 교육대학원 가정교육전공*

홍화설기는 멥쌀가루에 홍화씨가루, 설탕 또는 올리고당, 소금, 물을 넣어 시루에 찐 떡이다. 홍화씨는 단백질, 지방질, 백금, 칼슘 등의 성분을 함유하고 있어, 골절, 골다공증, 골형성부전 등 골질환의 예방과 치료에 효과가 있다. 본 연구에서는 멥쌀가루에 홍화씨가루를 3,5,7% 첨가하고, 설탕과 올리고당으로 당의 종류를 달리하여 제조한 홍화설기의 관능검사, 기계적검사, 수분함량, 색도를 측정하여 최적 배합비를 알아내고 기능성 떡으로서의 이용가능성을 검토, 보급, 발전시키는데 목적이 있다.

관능검사 결과 멥쌀가루 186g에 홍화씨가루 7%(14g), 올리고당 45ml을 첨가한 홍화설기가 홍화씨 특유의 구수한 맛과 거친 정도가 가장 높게 평가되었으며, 촉촉한 정도는 멥쌀가루 190g에 홍화씨가루 5%(10g), 설탕 10%(20g)을 첨가한 홍화설기가 가장 높게 평가되었다. 씹힘성은 멥쌀가루 194g에 홍화씨가루 3%(6g), 올리고당 45ml을 첨가한 군이 가장 높게 평가되었고, 단정도는 각 시료간에 유의적인 차이가 없었다($p<0.05$). 기호도 조사결과 색깔, 향기, 전반적인 기호도는 모두 멥쌀가루 190g에 홍화씨가루 5%(10g), 설탕 10%(20g)을 첨가한 군이 가장 높게 평가되었다. 기계적 검사결과 멥쌀가루 186g에 홍화씨가루 7%(14g), 올리고당 45ml을 첨가한 홍화설기가 Hardness, Adhesiveness, Gumminess, Chewiness가 가장 높았으며, Springiness는 각 시료간에 유의적인 차이가 없었다($p<0.05$). Cohesiveness는 멥쌀가루 194g에 홍화씨가루 3%(6g), 설탕 10%(20g)을 첨가한 군이 가장 높았다. 수분은 멥쌀가루 194g에 홍화씨가루 3%(6g)에 설탕 10%(20g)을 첨가한 군이 39.87%로 가장 높게 평가되었으며, 설탕을 첨가한 군이 올리고당을 첨가한 군보다 수분함량이 유의적으로 더 높았다. L값은 멥쌀가루 194g에 홍화씨가루 3%(6g), 올리고당 45ml을 넣은 군이 높았고, a값은 멥쌀가루 186g에 홍화씨가루 7%(14g), 올리고당 45ml을 넣은 군이 높았으며 b값은 멥쌀가루 190g에 홍화씨가루 5%(10g), 올리고당 45ml을 넣은 군이 가장 높았다. 이상의 결과로 멥쌀가루 190g에 홍화씨가루 5%(10g), 설탕 10%(20g), 소금 1%(2g), 물 35ml를 첨가한 홍화설기가 가장 바람직한 배합비였다.

* 담당자 : 권윤희

* Tel : 011-9867-2858

* Fax : 2290-1182

* E-mail : consomme@hanmail.net