

## 표고버섯나물의 조리과학적 특성

성태화\* · 김미리

충남대학교 식품영양학과

표고버섯은 봄, 여름, 가을에 걸쳐 생산되며, 삼대미의 하나로 알려진 강정식품으로서 양질의 단백질이 풍부하면서도 저칼로리 식품으로서 혈압을 조절하고 세포의 활성성분을 함유하고 있는 것으로 밝혀진 바 있으며, 독특한 맛과 향기의 주성분은 각각 GMP와 lenthionine으로 확인되고 있다. 현재 유통되고 있는 표고버섯은 건조시킨 제품으로 수확, 건조 및 보관 과정에서 비위생적인 관리나 흡수 등에 의한 미생물의 증식 및 저장 해충의 발생 등으로 품질이 크게 저하되며 저장상 많은 어려움을 안고 있다. 방사선 조사된 건표고버섯은 선행연구에서 재수화성이 증대되었고, 조리 에 의한 연화시간이 단축되어 에너지 절감의 효과가 있었다. 본 실험에서는 건표고버섯에 Co-60 감마선을 0, 3, 5, 7 kGy로 달리 하여 조사한 후, 불림, 연화 조작을 거쳐 나물로 조리한 후의 특성을 분석하였다. 표고버섯나물의 색상 증 명도는 대조군과 유의적인 차이가 없었으며, 적색도는 감소, 황색도는 유의적으로 증가하였다. 표고버섯나물의 조직감(texture analyser) 중 springiness는 대조군과 7 kGy에서 유의적으로 증가하였으나 hardness, chewiness의 경우 대조군과 방사선 조사 처리군 7 kGy에서 유의적으로 감소하였으며( $p < 0.05$ ), 관능평가 결과, 전체적인 질감, 전체적인 맛, 전반적인 수용도가 대조군 보다 방사선 조사 처리군에서 유의적으로 높은 점수를 나타내었다.

\* 담당자 : 김미리

\* Tel : 042) 821-6837

\* Fax : 042) 821-6837

\* E-mail : mrkim@cnu.ac.kr