

콩자반의 조리과학적 특성

성태화* · 김미리

충남대학교 식품영양학과

콩자반은 우리나라의 고유한 저장성 전통식품으로, 검정콩을 설탕과 간장을 혼합한 용액과 함께 가열하여 제조한다. 콩자반의 일차적인 품질특성으로는 색, 염도 및 조직감이다. 그러나 콩자반에 관한 연구는 매우 한정되어 있으므로 본 연구에서는 검은콩에 Co-60 감마선을 0, 1, 3, 5 kGy로 달리 하여 조사한 후, 불림, 연화조작을 거쳐 콩을 가열조리하여 자반을 제조하였을 때 일어나는 색도 및 경도의 변화, 관능평가에 의해 특성을 분석하였다. 콩자반의 색상은 방사선 조사군이 Hunter color system에서의 명도와 녹색도가 낮았으나 황색도는 높게 나타났다. Texture analyser에 의한 콩자반의 조직감은 대조군과 비교시 감마선 조사선량이 높을수록 hardness와 chewiness는 감소하였지만 springiness는 유의적인 차이를 보이지 않았다. 관능평가 결과, 전반적인 수용도는 조사선량 5kGy까지는 대조군과 유의적인 차이를 나타내지 않았다.

* 담당자 : 김미리

* Tel : 042) 821-6837

* Fax : 042) 821-6837

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