

감단자(柿團子)의 재료 배합비에 따른 관능적 및 텍스처 특성

이효지 · 백현남 · 김정원

한양대학교 생활과학대학 식품영양학과

감단자는 짧은 감을 꼭 고아 감즙을 만들어 감즙이 끓을 때 찹쌀가루를 넣어 익혀서 성형하여 콩가루를 묻힌 떡이다. 본 연구는 짧은 감에 감과 동량의 물을 붓고 끓으면 약한 불로 12시간 끓인 후 체에 받쳐 씨와 껍질을 제거하여 감즙을 만든다. 이 감즙을 3등분하여 각각 11시간, 11시간 30분, 12시간 더 약한 불로 달여서 농도가 다른 감즙을 제조하였다. 농도가 다른 감즙의 당도와 점성을 측정하였다. 당도는 23시간, 23시간 30분, 24시간 졸인 시간에 따라 34Brix, 41Brix, 44Brix였다. 감즙의 점성은 비뉴우톤 유체로써 Pseudoplastic flow의 특성을 나타냈다. 농도가 다른 감즙에 찹쌀가루량을 달리 넣어 감단자를 만들어서, 관능검사, Texture 측정, 수분측정, 색도측정을 하였다. 감단자의 관능검사 결과 정량적 묘사분석은 23시간 30분 졸인 감즙에 160g의 찹쌀가루를 첨가한 감단자가 Chewiness, Delicateness, 와 After swallowing이 가장 높게 평가되었고, 24시간 졸인 감즙에 찹쌀가루 160g을 첨가한 감단자는 Sweetness가 높게 평가되었다. 기호도 검사 결과 Color, Overall quality는 23시간 30분 졸인 감즙에 찹쌀가루 160g 넣은 감단자가 가장 좋다고 평가되었다. 텍스처 측정 결과는 24시간 졸인 감즙에 찹쌀가루 180g 넣은 감단자가 Hardness, Adhesiveness, Gumminess, Chewiness이 가장 높았다. Springiness는 23시간 졸인 감즙에 찹쌀가루 180g 넣은 감단자가 가장 높았다. Cohesiveness는 23시간30분 졸인 감즙에 찹쌀가루 180g 넣은 감단자가 가장 높았다. 색도측정 결과 명도는 찹쌀가루 첨가량이 적을수록 낮았으며 유의적 차이가 없었다. ($p < 0.05$) 적색도는 찹쌀가루의 첨가량이 많을수록 낮았으며 유의적 차이가 있었다. ($p < 0.05$) 황색도는 오랫동안 달인 감즙일수록 낮았으며 유의적 차이가 있었다. 이상의 연구를 통해 얻은 23시간 30분 졸인 감즙에 찹쌀가루 160g 넣은 감단자가 가장 바람직한 것으로 평가되었다.

* 담당자: 백현남

* Tel : 02) 2290-1182 / 011-9150-8044

* Fax : 02) 2290-1182

* E-mail: bhn52@hanmail.net