

마늘설기의 재료 배합비에 따른 관능적 텍스처 특성

이효지 · 이은선*

한양대학교 식품영양학과, 한양대학교 교육대학원 가정교육전공*

마늘설기는 멥쌀가루에 마늘즙이나 마늘가루, 설탕, 소금, 물 등을 넣어 시루에 쪄낸 떡이다. 마늘은 이뇨, 소화, 심장병, 류마티스, 치질, 궤양 등에 유효하고 콜레스테롤이나 중성지방을 낮추어 주며 항암의 효능이 있다. 본 연구에서는 멥쌀가루에 마늘즙 5%, 7%, 9%와 마늘가루 6%, 8%, 10%를 달리하여 제조한 마늘설기의 정량적 묘사분석 검사, 기호도 검사, 기계검사, 수분함량, 색도를 측정하여 최적 배합비를 얻고자 하였다.

정량적 묘사분석검사 결과는 마늘즙, 마늘가루 첨가량이 많을수록 마늘 맛은 강하게 평가되었고, 부드러운 정도와 씹힘성, 촉촉한 정도, 삼킨뒤의 느낌은 낮게 평가되었다. 기호도 조사 결과 마늘즙, 마늘가루 첨가량이 많을수록 색깔, 향기, 전반적인 바람직한 정도는 낮게 평가되었다. 기계적 검사결과는 마늘즙, 마늘가루 첨가량이 많을수록 Hardness, Springness, Cohesiveness, Gumminess, Chewiness는 낮았고, 마늘즙 · 마늘가루 첨가량이 적을수록 Adhesiveness는 높았다. 수분함량은 마늘가루, 마늘즙이 적을수록 높았다. 색도는 마늘즙, 마늘가루 첨가량이 많을수록 L값이 낮아 어두웠으며, a값과 b값은 높았다. 이상의 결과를 통해 얻은 마늘을 첨가한 마늘설기의 가장 바람직한 배합비는 멥쌀가루 200g, 마늘즙 7%, 설탕 30g, 물 22ml와 멥쌀가루 188g, 마늘가루 6%, 설탕 30g, 물 35ml인 것이 가장 바람직하였다.

*담당자: 이은선

*E-mail: 74selly@hanmail.net

*Fax: 02-2290-1182

*Tel: 016-702-8170