

백복령 분말을 첨가한 설기떡의 관능적 특성

김복화 · 윤숙자¹⁾ · 장명숙*

단국대학교 식품영양학과, ¹⁾한국 전통음식 연구소

본 연구는 백복령 분말의 이용 가능성을 보기 위한 것으로 설기떡의 백복령 분말을 첨가하였을 때의 관능적 특성을 보고자 하였다. 쌀가루 양에 대한 백복령 분말의 첨가량을 0, 5, 7, 10, 15%(w/w)로 하여 설기떡을 제조한 후 온도가 조절되는 실온에서 36시간 저장하면서 관능적 특성을 비교하였다. 관능검사는 기호도와 강도특성으로 나누어 평가하였다. 기호도는 전반적으로 5% 첨가구가 다른 첨가구에 비해 높은 점수를 나타내면서 선호하는 경향을 나타내었다. 연령대별 기호도를 보면 20~30대는 5% 첨가구를, 40~60대는 7% 첨가구를 선호하는 경향을 나타내었다. 강도 특성은 색, 이취, 거친 정도, 씹쌀한 맛의 항목에서는 백복령 분말의 첨가량이 증가할수록 강하게 느꼈고, 구수한 맛은 5% 첨가구의 점수가 강하게 나타났다. 촉촉한 정도, 부드러운 정도 항목에서는 8시간까지는 대조구가, 12시간부터는 5% 첨가구가 강하게 나타났다. 그러므로 본 연구의 결과 설기떡에 백복령 분말을 이용하는 것이 가능함을 알 수 있으며 적절한 양을 첨가하였을 경우 맛을 높일 수 있는 떡을 만들 것으로 생각된다.

* 담당자 : 김복화

* Tel : 018-230-1175

* Fax : 02-792-7960

* E-mail : tgbk@paran.com