

# 우리밀 적채국수의 품질특성과 적채추출물의 기능성

김 미 립

대구한의대학교 한방식품조리영양학부

국수류는 동양인의 주요 음식중의 하나이며 국내 총 밀가루 소비량의 40% 이상이 국수 제조에 이용되고 있다. 또한 국수의 영양강화를 위하여 밀가루에 보리, 옥수수, 고구마, 미강, 버섯, 녹차등의 분말을 첨가한 다양한 국수가 제조되고 있다. 적채는 flavonoid류에 속하는 색소성분인 anthocyanin을 많이 함유하여 노화의 원인인 free radical에 의한 세포손상을 막고 암과 심장질환 예방 등의 다양한 생리활성작용을 가진다. 따라서 적채 추출물의 기능성을 조사하고 우리밀을 이용한 적채국수 제조를 위하여 관능검사로 적정 제조조건을 설정한 후 국수의 품질특성을 조사하였다. 기능성 검사는 적채 분말을 물과 70%에탄올로 추출한 후 전자공여능, 아질산염소거능 및 항균성을 조사하였다. 전자공여능은 1,000ppm에서 물추출물이 54%, 에탄올추출물이 63%로 에탄올추출물이 물추출물보다 높은 전자공여능을 보였다. 아질산염소거능은 pH 1.2의 1,000ppm에서 가장 높아 물추출은 31%, 에탄올추출물은 42%였다. 적채국수(생면)를 20℃에서 1주간 저장했을 때의 균수는 적채 첨가 농도에 비례하여 증식억제능이 높았다. 적채 분말을 0, 3, 5, 7% 첨가한 생면, 건면 및 삶은면에 대하여 관능검사를 실시한 결과, 색상을 제외한 모든 결과에서 생면은 대조구가 가장 기호도가 높았으며 건면과 삶은면은 3% 첨가구의 기호도가 가장 높았다(p<0.05).

- \* 담당자 : 김미립
- \* Tel : 053-819-1593
- \* 휴대전화 : 011-9593-8742
- \* Fax : 053-819-1272
- \* E-mail : mlk8742@dhu.ac.kr