

# 글루코만난 첨가량에 따른 복분자 젤리의 관능적·텍스처 특성

이효지 · 백현남 · 김정원\*

한양대학교 생활과학대학 식품영양학과

복분자는 수익성이 높아 농가소득에 도움을 주는 작목으로 한방에서는 신장기능, 불임증, 음위증, 유정몽 설, 강장제, 간보호, 혈액과 눈을 맑게 하는 효능이 있다고 알려져 있다. 이러한 복분자에 카라기난을 겔화제로 젤리 제조시 나타나는 부서짐성을 보완하기 위해 글루코만난을 첨가하였으며 그 첨가량에 따른 수분 측정, 색도측정, 관능검사 및 텍스처 특성검사를 실시하였다.

수분 측정 결과 수분함량은 글루코만난의 첨가량이 증가할수록 증가하였으며 범위는 64.9~68.0%였다. 색도는 적색도와 황색도는 겔화제 첨가량이 증가할수록 증가하였고, 명도는 첨가량이 증가할수록 감소하였다. 정량적 묘사분석 결과 겔화제 함량이 증가할수록 견고성, 씹힘성은 높게 평가되었으며 부착성, 투명성은 낮게 평가되었다. 기호도 검사결과 감미도는 첨가량이 증가할수록 낮게 평가되었으며 전반적인 바람직함은 글루코만난 0.8g(0.2%), 카라기난 2.8g(0.7%), 설탕80g, 복분자액 40g, 물 360g을 첨가한 군이 가장 높게 평가되었다. 텍스처 측정 결과 글루코만난 첨가량이 증가할수록 견고성, 탄력성, 응집성, 점착성, 씹힘성은 증가하였으나 부착성은 감소하였다.

\* 담당자 : 김정원

\* Tel : 02)2220-1182

\* 휴대전화 : 011-9002-7308

\* Fax : 02)2220-1182

\* E-mail : cutejungwon@hanmail.net