

# 오트밀 쿠키의 품질특성 연구

김혜영<sup>B\*</sup> · 강남이<sup>1</sup> · 이인선

용인대학교 식품영양학과, <sup>1</sup>서울보건대학 식품영양과

본 연구에서 이용된 변성 전분은 대장암의 예방과 심혈관계 질환의 예방에 기여하고, 고지방 식이 시에 혈액 내의 총 지방량과 중성지방을 낮추는 효과가 있다고 보고된 바 있다. 이러한 전분을 0%, 10%, 20% 및 30% 수준으로 대체하여 오트밀 쿠키를 개발하고 품질 특성을 조사하였다. 반죽의 pH는 변성 전분을 10% 대체한 반죽이 대조군 보다 유의적으로 높은 pH를 나타내었다. 쿠키의 퍼짐성에서는 대조군이 가장 높은 퍼짐성을 나타내었고 30% 시료군이 낮은 퍼짐성을 보였다. 쿠키의 경도는 변성 전분의 대체비가 높아질수록 높을 경도를 나타내었다. 관능검사 결과 변성 전분을 20% 대체한 시료군이 경도와 바삭한 정도 그리고 쿠키 외관의 노란 정도에서 유의적으로 특성이 강하게 평가되었다. 기호도 검사 결과 외관은 20% 시료군이 가장 높은 기호도를 나타내었다. 변성 전분 10% 대체 시료군은 고소한 맛, 조직감, 전반적인 기호도에서 높은 기호도를 나타내었으나 20% 대체 시료군과는 유의적인 차이를 보이지 않았다. 따라서 변성 전분으로 대체된 오트밀 쿠키는 모든 대체비에서 대조군과 비교하였을 때 유의적인 차이가 없거나 유의적으로 높은 기호도를 나타내어 개발의 가능성을 보여주었다.

\*담당자 : 김혜영B

\*Tel : 031-330-2757

\*휴대전화 : 011-351-2757

\*Fax : 031-330-2886

\*E-mail : hylkim@yongin.ac.kr