

된장 샐러드드레싱의 개발 및 이화학적 특성

조 혼 · 양윤형 · 김미리*

충남대학교 식품영양학과

된장은 대두를 이용한 발효 식품으로 고유한 풍미를 지니고 있으며, 영양적으로 우수한 단백질 공급원으로서 저장성이 우수하다. 최근 된장에는 항돌연변이, 항암 및 혈전용해능이 있는 것으로 보고되고 있으며, 이 외에도 면역증진, 혈압강하, 고지혈증과 당뇨 개선, 아질산염 소거능 및 항산화능 등의 기능이 보고되었다. 이에 본 연구에서는 식생활의 서구화로 인해 섭취가 증가되는 샐러드드레싱에 동양인의 기호에 맞는 된장을 첨가한 샐러드드레싱을 개발하였다. 예비실험을 통해 첨가재료의 농도를 결정하여 샐러드드레싱의 이화학적, 관능적 특성 및 항산화능(DPPH radical scavenging) 정도를 측정하였다. 된장 샐러드드레싱의 유화안정성은 80%였고 지방구의 크기는 0~0.5 μ m가 28.3%, 0.5~1.0 μ m가 39.7%, 그리고 1.0~1.5 μ m가 26.0%로 대부분 작은 지방구를 이루고 있었다. 색상 중 명도(L 값)는 46.82, 적색도(a 값)는 5.94, 황색도(b 값)는 20.33이었다. 점도는 10 $^{\circ}$ C에서 683.3 cP 이었다. 소비자 기호도 검사(5점 만점) 결과 외관 3.7 점, 냄새 3.9 점, 맛 4.0 점, 질감 3.6 점, 전반적인 기호도 3.8 점이었다. DPPH IC₅₀ 값은 58.2mg/ml이었는데 이는 trolox의 1/1119, 비타민 C의 1/2271, 비타민 E의 1/1188 배에 해당하는 수치였다.

- * 담당자 : 김미리
- * Tel : 042-821-6837
- * 휴대전화 : 010-6409-6837
- * Fax : 042-821-8887
- * E-mail : mrkim@cnu.ac.kr