# 검정콩 종피를 첨가한 두부의 품질특성

김 진* · [1]전정례 · [2]정명근
세경대학 호텔외식조리과*, [1]영남대학교 식품영양학과,
[2]삼척대학교 생약자원개발학과

단백질 풍부한 검정콩의 종피는 혈액을 滋養하고, 풍을 疏通시키며, 시력 증진, 뇌를 맑게 하는 한방적 약리 효과가 있다. 특히 검정콩의 종피 색소에 의한 여러 가지 생리 활성이 보고 되고 있어, 검정콩과 흰콩을 이용한 재래식 방법의 두부와 검정콩의 종피를 0.5%, 5% 첨가하여 두부를 만들어서 각각의 색도, texture 측정, 관능검사, 저장일수에 따른 일반 세균수, 진균수를 조사하였다. 검정콩 두부는 L(lightness)값은 32.47, a(redness)값 0.31, b(yellowness)값 0.32로서, 검정콩과 0.5% 검정콩 종피 첨가 두부는 유의적인 차이가 나타나지 않았다. 각 두부의 텍스쳐는 견고성(hardness), 응집성(cohesiveness), 탄력성(springness), 점착성(gumminess)을 조사하였다. 견고성은 5% 검정콩 종피 첨가한 두부가 가장 높게 나타났으며, 응집성과 점착성은 0.5% 검정콩 첨가 두부가 흰 두부와 가장 유사한 값을 나타냈으며, 검정콩 두부가 가장 낮게 나타났다. 관능검사를 통해서 두부의 전체적인 기호도는 0.5% 종피 함유 두부가 3.33점으로 가장 좋게 나타났으며, 검정콩과 흰콩으로 만든 두부는 2.5점으로 동일한 결과를 나타내었다. 저장일수에 따른 일반 세균수 및 진균수는 유의한 차가 나타나지 않았다. 또한 각각의 시료의 안토시아닌(antocyanin) 함량을 조사하였다.

* 담당자 : 김진
* Tel : 033-371-3191
* 휴대전화 : 010-6435-3491
* Fax : 033-371-3059
* E-mail : jeank21@hanamil.net