

곶감추출물을 첨가한 설기떡의 저장기간에 따른 품질특성 변화

문혜경¹ · 김혜옥 · 김귀영*

상주대학교 식품영양학과, ¹상주대학교 기술혁신센터

경북 상주에서 많이 생산되고 있는 전통식품인 곶감을 이용한 곶감추출물을 첨가한 배합비에 따른 설기떡을 제조한 후 관능적 품질특성 및 저장기간에 따른 품질의 변화를 살펴보았다. 곶감추출물을 첨가한 설기떡의 관능평가에서는 색, 향미 및 씹힘성은 15% 곶감추출물을 첨가한 설기떡이 각각 3.85, 3.65 및 3.80으로 가장 높은 기호도를 나타내었고, 촉촉한 정도는 첨가량이 증가할수록 유의적인 차이를 나타내었다. 쫄깃한 정도는 15% 첨가군이 3.80으로 가장 높은 기호도를 나타내었고, 전체적인 기호도는 15% 곶감추출물을 첨가한 군이 3.95로 무첨가 군 3.10에 비해 매우 높은 기호적 특성을 보였다.

저장기간에 따른 설기떡의 품질특성 변화를 살펴본 결과, 설기떡 제조 후 저장기간이 경과함에 따라 각 실험군 모두 견고성은 증가하는 경향을 보였으며, 곶감추출물의 첨가량이 증가할수록 견고성의 값은 증가하는 폭이 적어지는 경향을 보였다. 저장기간에 따른 색도변화에서는 L값과 b값은 저장기간이 경과할수록 낮아지는 경향을 보였으나 큰 차이는 없었으며, a값은 저장기간이 경과할수록 높아지는 경향을 보였다. pH의 변화는 곶감추출물을 첨가한 실험군에서는 조금씩 감소하는 경향을 보였다.

- * 담당자 : 문혜경
- * Tel : 054-530-5188
- * 휴대전화 : 011-9855-7764
- * Fax : 054-530-5152
- * E-mail : mhk@sangju.ac.kr