

허브분말을 이용한 기능성 초콜릿 개발 및 항산화성 특성

유경미^{1*} · 문보경² · 김영찬¹ · 최상윤¹ · 노정해 · 황인경³

¹한국식품연구원 인삼연구단, ²중앙대학교 식품영양학과,

³서울대학교 식품영양학과

본 연구는 허브재료를 이용한 초콜릿 개발을 위하여 5가지 허브를 이용하여 가나쉬 형태의 초콜릿을 만들어 보았다. 허브는 로즈마리, 라벤다, 민들레, 카모마일, 박하의 첨가 수준을 달리하여 초콜릿을 만들어 항산화성, 물성 및 관능적 특성을 측정하였다. 각각의 허브 초콜릿의 색차는 박하를 제외한 모든 초콜릿이 허브분말 첨가 수준이 증가될수록 명도는 감소하고 녹색도는 증가하는 경향을 나타내었다. DPPH 자유기 소거능은 허브 분말 자체의 자유기 소거능이 39.5%을 보였으나 허브 초콜릿은 그 보다 높은 자유기 소거능을 나타내어 약 40 - 79.0%정도 증가된 자유기 소거능을 나타냈다. 관능적 특성 중 색강도와 향미는 각각의 허브 분말의 첨가량이 증가될수록 높은 점수를 나타냈고, 바람직한 특성에서는 로즈마리, 라벤다, 민들레의 분말 첨가량이 3% 일 때, 카모마일, 박하는 2%일 때 가장 높은 점수로 평가되었다.

* 담당자 : 유경미

* Tel : 031-780-9074

* 휴대전화 : 011-784-2945

* Fax : 031-709-9876

* E-mail : thesea74@hanmail.net