

안정제의 첨가량과 과실농축액을 달리한 soy kefir와 frozen soy kefir의 품질특성

이인규* · 이숙영

중앙대학교 식품영양학과

효소처리한 두유에 kefir grain을 5% 첨가하여 만든 soy kefir의 제조시에, 안정제인 xanthan gum과 cyclodextrin의 첨가량 및 과실농축액의 종류(모과농축액, 망고농축액)를 다르게 첨가하여 제조한 soy kefir의 pH, 산도, 보수력, 점도를 측정하였다. 또한 이들 soy kefir를 아이스크림제조기로 동결시킨 frozen soy kefir의 입안에서의 부드러움을 특성차이검사를 통해 비교 연구하였다. 모과농축액 또는 망고농축액의 첨가는 soy kefir의 pH를 감소시켰으나, 산도를 증가시켰다($p < 0.001$). Soy kefir의 보수력은 망고농축액 첨가군이 모과농축액 첨가군보다 더 컸다($p < 0.001$). Soy kefir의 점도는 안정제의 첨가량과 과실농축액의 종류에 따라 유의차가 있었다($p < 0.001$). 입안에서의 부드러움에 대한 특성차이검사 결과, 모과농축액 첨가군의 경우 xanthan gum 0.7 g, cyclodextrin 4.0 g을 첨가한 frozen soy kefir가, 망고농축액 첨가군의 경우 xanthan gum 0.5 g, cyclodextrin 2.5 g을 첨가한 frozen soy kefir가 가장 부드러웠다($p < 0.05$).

- * 담당자 : 이숙영
- * Tel : 031) 670-3274
- * 휴대전화 : 016-297-0469
- * Fax : 031) 676-8741
- * E-mail : syklee@cau.ac.kr