

# 제조방법과 과실농축액을 달리한 frozen soy kefir의 품질특성

이인규\* · 이숙영

중앙대학교 식품영양학과

효소처리한 두유에 kefir grain을 5% 첨가한 후 배양하여 제조한 soy kefir에 모과농축액 또는 망고농축액을 각각 첨가한 다음, 가정용 아이스크림제조기로 15분간 또는 20분간 동결시키거나 산업용 아이스크림제조기로 7분간 동결시켜 제조한 frozen soy kefir의 오버런, 녹아내리는 정도, 관능평가 등을 통하여 바람직한 제조방법과 그 품질특성을 비교 연구하였다. 시료의 오버런은 망고농축액 첨가군에서 더 높았다( $p < 0.001$ ). 시료의 녹아내리는 정도는 모과농축액 첨가군과 가정용 아이스크림제조기를 사용한 시료군에서 더 컸다. 한편 가정용 아이스크림제조기로 15분간 동결시킨 시료가 20분간 동결시킨 시료보다 녹아내리는 정도가 더 컸다. 관능평가 결과, 모과농축액 첨가군의 경우 색은 산업용 아이스크림제조기 사용시에 더 좋게 평가되었다. 입안에서의 질감은 모든 시료에서 산업용 아이스크림제조기로 7분간 동결시킨 시료와 가정용 아이스크림제조기로 20분간 동결시킨 시료가 부드럽게 평가되었다. 가정용 아이스크림제조기로 동결시킨 시료의 경우 콩비린내가 약하게 났으며 더 바람직하게 평가되었다.

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