

갈변방지와 열처리조건을 달리한 배즙의 이화학적 및 관능적 특성

김용국 · 서명현 · 서영석 · 서명수 · 육 철 · 안준배 · 문성원*

영동대학교 호텔식품외식학부

본 연구는 배즙의 품질특성을 향상시키기 위하여 갈변방지와 열처리 조건을 각각 달리하였다. 열처리조건은 대조구, 60℃, 70℃와 80℃에서 30분으로 하였고, 갈변방지제로 L-ascorbic acid를 배 무게에 대하여 0, 0.1, 0.2, 0.3, 0.5%(w/w)로 첨가하였다. 배즙의 품질특성은 pH, 가용성고형분, 백색도, 적색도, 황색도 및 관능적 특성(색, 냄새, 맛, 전반적인 기호도)을 분석하였다. pH는 배즙 처리구에서 거의 변화가 없었다. 백색도는 가열온도가 높아짐에 따라 크게 감소하였다. 관능적 평가 결과 색, 맛과 전반적인 기호도에서 유의적인 차이를 보였다. 60℃와 70℃에서 30분간 열처리 조건 모두 L-ascorbic acid 0.1% 첨가구가 전반적인 기호도에서 가장 높은 선호도를 보였다. 배즙의 갈변반응을 최소화하면서 관능적 특성이 우수한 최적 조건은 갈변방지제 L-ascorbic acid 0.1% 첨가와 70℃에서 30분간 열처리하는 것으로 나타났다.

* 담당자 : 문 성원

* Tel : 043-740-1186

* 휴대전화 : 017-362-3300

* Fax : 043-745-0170

* E-mail : swmoon@youngdong.ac.kr