

동남아시아 시판 간장의 광학적 특성에 관한 연구

김지상* · 이재훈 · 이경희¹ · 이영순

경희대학교 식품영양학과, ¹경희대학교 의식산업학과

식품의 국제화, 퓨전화 및 사회 환경에 따른 간편화에 의한 조미료로서 액젓을 이용하는 조리법이 증가 추세에 있다. 또한 동남아시아는 지리적, 환경적 영향으로 어간장의 이용이 활성화되어 있다. 따라서, 본 연구에서는 동남아시아(10종)의 시판 간장의 흡광도에 의한 갈색도 측정과 색차계에 의한 색도 측정을 하였다.

광학적 흡광 특성 결과, 파장 길이 420nm에서의 흡광도는 0.94~11.47로 나타났으며 특히 2종은 7.10과 11.47로서 높은 흡광도 수치를 나타내었다. 흡광도 400/500nm에 대한 비율은 3.35~7.68로서 한국 시판 간장이 3.13~3.39인 것에 비해 더 높은 비율을 나타내었으며 이는 카라멜 색소의 첨가에 의한 영향으로 사료된다. ΔA 는 다른 광학적 흡광 특성과 마찬가지로 일관성 있는 결과를 나타내었다. Hunter 색도계에 의한 색도 측정의 결과, 전반적인 명도를 나타내는 L값은 0.46~4.59로 명도가 높은 것으로 나타났고 적색도를 나타내는 a값은 -0.45~-6.41로 녹색도가 높으며 황색도를 나타내는 b값은 0.79~9.83으로 청색도가 높은 것으로 나타났다.

* 담당자 : 김지상

* Tel : 02-961-0881

* 휴대전화 : 011-9860-5008

* Fax : 02-968-0260

* E-mail : 9604551@hanmail.net