

청미래덩쿨잎분말이 절편의 품질특성에 미치는 영향

이효순 · 장명숙*

단국대학교 식품영양학과

본 연구는 청미래덩쿨잎분말의 첨가량을 달리하여 절편을 만들었을 때의 관능검사, 기계적검사 및 색도검사를 실시하여 청미래절편의 품질특성에 미치는 영향을 알아보려고 하였다. 청미래절편을 20℃에서 60시간 저장하여 실험하였으며 청미래 첨가량(0~7%)을 달리하여 제조한 절편의 일반성분 중 수분과 조지방은 청미래 첨가량이 증가할수록 감소하였고 회분과 식이섬유는 증가하였다. 색도에서 L값은 청미래 첨가량이 증가할수록 감소한 반면 적색도는 높은 음의 값을 나타내고 각 첨가군간에 유의적인 차이를 보였다. 경도와 탄력성은 첨가량이 많을수록 증가하는 경향으로 나타났고 첨가량에 따른 유의적인 차이가 있었다. 또한 부착성과 응집성도 각 첨가군에 유의적인 차이가 있었다. 점착성과 씹힘성도 무첨가군이 가장 낮고 첨가량이 많을수록 증가하였다. 관능검사 결과 절편의 색, 냄새, 전반적인 기호도는 3% 첨가군에서 높은 값을 나타내었고 맛과 촉촉한 정도, 삼킨후의 느낌은 1% 첨가군에서 높게 나타났다. 청미래절편을 20℃에서 저장하면서 시간별 절편의 텍스처의 변화를 조사한 결과 청미래 분말 1, 3% 첨가군과 무첨가군이 유사한 경도 변화 경향을 보였고 24시간 이후부터 경도가 급격히 증가하였으나 무첨가군보다 변화의 폭이 적었다. 점착성과 씹힘성도 경도의 변화와 유사한 경향으로 무첨가군의 경우 초기에 비해 1.3배 증가한 값을 나타냈으나 24시간 이후에는 증가폭이 급격히 상승하였다. 응집성과 부착성은 대체적으로 약간 감소하는 경향으로 유의적인 차이가 나타났다. 탄력성은 청미래분말 첨가량이 증가할수록, 저장기간이 경과됨에 따라서도 증가하는 경향을 나타내었다. 따라서 청미래덩쿨잎분말을 0, 1, 3, 5, 7%로 첨가하여 절편을 제조한 결과 관능검사에서는 3% 첨가군에서 전반적으로 높은 값을 나타내고 기계적검사의 탄력성과 점착성은 첨가량이 많을수록 증가하였다.

- * 담당자 : 이 효 순
- * Tel : 02-3470-8212
- * 휴대전화 : 016-567-5052
- * Fax : 02-3471-3492
- * E-mail : LHS@kfia.or.kr