

군급식용 카레볶음밥의 개발 및 특성

양윤희 · 조 혼 · 김미리*

충남대학교 식품영양학과

한국군인의 식생활 향상으로 군인들의 사기를 증진하고 건강에 기여하고자 먹기에 간편하고 영양가 높은 카레볶음밥을 개발하고 이화학적 관능적 특성을 분석하였다. 카레볶음밥의 주재료는 카레가루, 소세지, 양파, 당근, 감자, 콩기름이며 열량, 단백질, 지방, 탄수화물은 각각 1,200 kcal, 20.0 g, 55.0 g, 140.0 g이었고 군인의 1끼 필요를 100% 만족시키는 열량이었다. 총균수는 3.7 Log(cfu/g)이었고 대장균은 발견되지 않았다. Texture analyser에 의해 TPA를 측정하였을 때, 조직감 중 경도, 점착성, 탄력성, 씹힘성, 부착성은 각각 평균 254.2, 111.9, 0.651, 73.22, -2.081 g이었다. 색상은 명도(L)는 71.02, 적색도(a)는 -2.69, 황색도(b)는 26.65이었다. 지방산패도를 TBA법으로 분석하였을 때, TBA값은 0.166 $\mu\text{g}/\text{ml}$ 이었다. 카레볶음밥의 항산화성을 DPPH radical scavenging 정도로 분석하였을 때 IC₅₀ 값은 21.41 mg/ml이었으며, 카레볶음밥을 외관, 색, 냄새, 맛, 질감, 기호도의 항목으로 관능검사한 결과 각각 평균 3.6, 4.0, 4.6, 3.9, 3.6, 3.6점이었다. 본 실험결과로부터 카레볶음밥은 미래지향적인 군인의 급식프로그램에 도입 가능성을 시사하였다.

- * 담당자 : 김미리
- * Tel : 042-821-6837
- * 휴대전화 : 010-6409-6837
- * Fax : 042-821-8887
- * E-mail : mrkim@cnu.ac.kr