

## 미역 분말을 첨가한 백설기의 품질 특성

한진숙<sup>1</sup> · 전나영<sup>2</sup> · 김경자<sup>2</sup>

<sup>1</sup>동의과학대학 식품과학계열, <sup>2</sup>동아대학교 식품과학부

미역의 첨가량을 달리하여 백설기를 제조한 후 백설기의 관능적 · 기계적 품질특성 변화를 평가하였다. 미역의 첨가량이 증가함에 따라 수분 함량이 증가되면서 총 열량이 감소하였다. 미역을 첨가한 백설기는 대조군보다 팽화율과 기공률이 큰 것으로 평가되었으며, SEM에서도 첨가된 미역이 호화된 쌀가루간의 결합을 방해하는 것을 볼 수 있었다. 미역의 첨가량이 증가함에 따라 백설기의 색도에 큰 영향을 미쳐 9% 이상을 첨가한 경우에는 외관상 관능품질이 저하되어 식감이 떨어지는 것으로 나타났는데 미역 첨가량이 증가되면서 L 값은 감소하였고 a 와 b값은 현저하게 증가하였다. 미역을 첨가한 백설기는 대조군보다 pH가 높았고 저장기간에 따라 서서히 감소하는 경향을 보였다. 물리적 특성의 경우 미역의 첨가농도가 높아짐에 따라 견고성, 응집성과 탄력성이 감소하였다. 저장기간이 길어짐에 따라 백설기의 견고성은 유의적으로 증가하였으나 응집성과 탄력성은 서서히 감소하였다. 관능적 품질 특성의 경우 미역의 첨가량이 증가함에 따라 부드럽고 촉촉한 것으로 평가되었다. 그러나 미역의 첨가로 해초냄새가 증가하여 7% 이상 첨가한 경우에는 식감이 떨어지는 것으로 나타났다.

담당자 : 한진숙

Tel : 051-860-3178

휴대전화 : 011-9528-8387

fax : 051-860-3331

E-mail : hanmikyu@dit.ac.kr