

백년초 분말을 첨가한 스펀지 케익의 외관 및 관능적 특성

조아라* · 장명숙¹ · 정수지¹ · 김나영

중부대학교 식품영양학과, ¹단국대학교 식품영양학과

백년초는 항산화, 항균효과를 가지며 식이섬유도 풍부하므로, 스펀지 케익의 부재료로 이용한다면 성인병 예방뿐만 아니라 빵의 저장성 향상에도 효과적일 것으로 기대된다. 따라서 본 연구에서는 백년초 분말을 스펀지 케익 제조 시 0, 1, 3, 5%로 첨가하여 20℃에서 3일간 저장하면서 외관과 관능적 특성에 대해 분석하였다. 외관은 백년초 분말을 첨가함에 따라 백년초 분말 1% 첨가구의 높이가 가장 높았으며, 5% 첨가구는 오히려 높이가 감소하였다. 또한 색도 5% 첨가구의 경우 전체적으로 균일하지 못한 것으로 나타났다. 관능검사에서 전반적인 기호도는 1% 첨가구가 가장 우수하였으며, 0%, 3%, 5%의 순으로 나타났다. 저장 중 0%인 대조구는 큰 폭으로 기호도가 감소하는 반면 백년초 분말을 첨가한 스펀지 케익은 기호도의 감소폭이 적어 대조구에 비해 품질저하가 완만하게 일어났다. 강도특성에서는 색, 백년초 향, 신맛은 백년초 분말의 첨가량이 증가함에 따라 유의적으로 증가하였으며, 부드러운 정도는 백년초 분말의 첨가량이 증가함에 따라 다소 감소하여 5% 처리구에서 유의적으로 감소하였고 촉촉한 정도는 유의적으로 거의 차이가 없었다. 그러므로 스펀지 케익에 백년초 분말을 첨가 시 3%까지 첨가하는 것이 바람직할 것으로 생각된다.

* 담당자 : 조아라

* Tel : 041-750-6386

* 휴대전화 : 016-392-6313

* Fax : 041-750-6792

* E-mail : ara1005@joongbu.ac.kr