

무순을 첨가한 우리밀 국수의 품질특성

김미림* · 김동한

대구한의대학교 한방식품조리영양학부

무순 또는 짝기름무는 무의 씨앗을 뿌려 처음 돋는 떡잎을 이용하는 나물로 무 특유의 향기와 특 쓰는 듯한 매운맛이 있으며 샐러드나 무침, 샌드위치, 김초밥 등에 많이 이용되고, 가열 조리해도 맛이 있으며 뒷맛이 깨끗하여 육류요리, 전골, 특히 생선회에는 필수적으로 이용된다. 또한 무순은 항산화성, 혈액의 산성화 방지, 배변조절, 항암효과 및 특히 멜라닌 형성 억제력은 다른 채소에 비하여 높다. 쌀에 이어 우리 국민에게 제 2의 기본식량으로 자리잡은 영양이 우수한 밀은 1991년 우리밀 살리기 운동에 힘 입어 제빵성, 제면성 및 제과성에 대한 다양한 연구 결과 그 기능성이 적합한 국내산 밀이 재배되고 있다. 국수류는 동양인의 주요 음식중의 하나이며 국내 총 밀가루 소비량의 40% 이상이 국수 제조에 이용되고 있다. 또한 국수의 영양강화를 위하여 밀가루에 보리, 옥수수, 고구마, 미강, 버섯, 녹차 등의 분말을 첨가한 다양한 국수가 제조되고 있다. 본 연구는 무순국수의 저장성 및 우리밀을 이용한 무순국수 제조를 위하여 관능검사로 적정 제조조건을 설정한 후 국수의 품질특성을 조사하였다. 그 결과 무순국수(생면)를 20℃에 1주간 저장했을 때의 균수는 농도가 높을수록 저장성이 높았으나 농도별로 큰 차이는 없었다. 무순 분말을 0, 3, 5, 7% 첨가한 생면, 건면 및 삶은면에 대하여 7점법으로 관능검사를 실시한 결과, 총괄평가에서 생면과 건면은 5% 첨가군이, 삶은면은 7% 첨가군이 가장 기호도가 높았다($p < 0.05$).

* 담당자 : 김미림

* Tel : 053-819-1593

* 휴대전화 : 011-9593-8742

* Fax : 053-819-1284

* E-mail : mlk8742@dhu.ac.kr