

## 쌀가루가 스펀지 케이크의 텍스처 특성에 미치는 영향

이경애 · 남연화\*

순천향대학교 식품영양학과

Celiac disease는 밀가루 단백질인 글루텐의 소화과정에 생성되는 펩타이드에 대해 유전적으로 과민한 반응을 사람들에게 발생하는 과민성 장질환이다. celiac disease 환자에게 적합한 gluten-free cereal에는 쌀, 옥수수, 메밀, 수수 등이 있으나 쌀을 제외한 곡류는 10-20% 정도 사용시 제품의 질에 좋지 않은 영향을 미치고 쌀 전분은 다른 곡류 전분에 비해 입자 크기가 작아 쌀 가공식품은 다른 곡류 가공식품보다 질감이 매우 부드럽고 강한 향이 없기 때문에 식감이 좋다. 쌀은 최근 소비량이 급격히 감소하고 있으나 콜레스테롤 저하, 항산화효과, 당뇨예방효과와 같은 우수한 생리활성이 알려지면서 밀가루 빵의 단점을 보완할 수 있는 건강 쌀 빵과 쌀 케이크에 대한 소비자의 욕구가 급증하고 있다. 본 연구는 쌀가루를 이용한 스펀지 케이크의 제조 적성을 알아보고자 밀가루의 10~40%를 쌀가루로 대체하여 스펀지 케이크의 텍스처 특성을 비교, 검토하였다. 케이크의 텍스처 특성은 Rheometer를 사용하여 2회 압착 실험을 실시하여 측정하였다. 케이크의 견고성, 탄력성, 검성, 부서짐성은 쌀가루의 비율이 증가할수록 유의적으로 증가하였다( $p < 0.05$ ).

\* 담당자 : 남연화

\* Tel : 041-530-1257

\* 휴대전화 : 011-9578-5013

\* Fax : 041-530-1264

\* E-mail : njhnyh@hanmail.net