

발효 산사자(*Crataegus pinnatifida* Bge. var. major N. E. Br.) 추출물을 이용한 한국식 핫소스에 대한 관능평가

박인경¹ · 김영희² · 임정교³

¹대구가톨릭대학교 식품산업학부 식품공학전공, ²양산대학 호텔조리과, ³대구미래대학 제과제빵학과

산사자(*Crataegus pinnatifida* Bge. var. major N. E. Br.)는 산사나무의 열매로서 민간에서는 고기를 많이 먹은 후 소화제로서 사용되었고, 최근에는 심혈관계 질환과 고혈압의 치료제로서 가치를 인정받고 있다. 본 연구는 우리입맛에 맞는 건강 기능성의 한국식 핫소스를 개발하기 위해 발효 산사자 추출물을 이용한 핫소스를 제조하고 그 일반성분과 관능평가를 조사하였다. 발효산사자 추출물은 산사자 분쇄물에 2%의 혼합유산균(*L. casei* + *L. acidophilus*)을 가하여 30℃에서 7일간 발효 한후 여과하고 숙성시켜 제조하였으며, 한국식 핫소스는 생홍 청량고추, 양파, 천일염을 혼합하여 15℃ 항온기에서 3개월간 숙성시킨 후 분쇄, 여과하여 원액으로 하였다. 실험구는 Tabaco hot sauce(대조구, C), 한국식 핫소스 + 8% 오뚜기 사과식초(HV), 한국식 핫소스+발효 산사자추출물 5%(HCP5), 한국식 핫소스+발효 산사자추출물 10%(HCP10), 한국식 핫소스 + 발효 산사자추출물 15%(HCP15)로 구분하였다. 발효 산사자추출물의 일반성분은 수분 78.8%, 환원당 5.21%, pH 4.01, 산도 0.44%이였으며, 한국식 핫소스의 capsaicin 함량은 3.24mg%이었다. 관능검사에 의한 맛은 C구(3.1)에 비해 HCP10(4.1), HCP15구(3.8)가 양호하였으며, 한국식 핫소스도 실험구간의 유의적인 차이는 없었다. 향미는 HCP10에서 4.3으로 가장 높았으며, 색상 기호도는 C구가 가장 높았다. 종합적인 기호도의 경우는 C구가 3.9인데 반해 실험구 HCP10이 4.5로서 가장 양호한 것으로 나타났다.

- * 담당자 : 박인경
- * Tel : 053-810-9402
- * 휴대전화 : 011-828-6623
- * Fax : 053-810-9467
- * E-mail : spcag@hanmail.net