

허브를 첨가한 두부의 저장 특성

전미경* · 김미라

경북대학교 식품영양학과

허브(녹차, 로즈마리, 라벤더, 타임)를 첨가하여 제조한 두부의 저장 중 품질 특성에 대하여 조사하였다. 색도의 L값은 두부들이 저장기간이 길어짐에 따라 증가하였고, a값은 저장기간이 증가함에 따라 감소하였다. 그리고 b값은 저장기간에 따라 증가하는 경향을 보였는데, 특히 저장기간 8일째 대조군 두부의 b값이 유의적으로 증가했다. 저장기간 동안 모든 두부의 pH값은 저장기간 6일까지는 계속 증가하다가 8일째 그 값이 감소하였다. 두부를 저장하는 동안 침지액의 탁도는 6일까지 서서히 증가하다가 저장기간 8일째 그 값이 크게 증가하였다. 제조한 두부를 5℃에서 저장하면서 총균수의 변화를 측정한 결과 허브두부가 대조군에 비해 낮은 값을 보였는데, 저장 8일째 중온균은 라벤더 두부가 가장 낮은 값(2.0×10^7 CFU/g)을, 저온균은 녹차 두부가 가장 낮은 값(1.3×10^8 CFU/g)을 보였다. 허브를 첨가한 두부의 물성은 저장기간이 증가함에 따라 견고성, 씹힘성이 증가하였고 허브 두부의 종류에 따라 탄력성은 저장 2일 또는 4일까지 증가하다가 6일 또는 8일째부터 감소하였다.

* 담당자 : 김미라

* Tel : 053-950-6233

* 휴대전화 : 011-9719-6233

* Fax : 053-950-6229

* E-mail : meerak@mail.knu.ac.kr