

## 허브를 첨가하여 제조한 두부의 이화학 특성

전미경\* · 김미라

경북대학교 식품영양학과

허브(녹차, 로즈마리, 라벤더, 타임)을 첨가하여 두부를 제조하고 허브의 종류에 따른 두부의 이화학적 특성을 조사하였다. 허브를 첨가한 두부의 수율, 색도, pH, SEM, 텍스처 측정, 관능평가를 실시하여 허브를 첨가하지 않은 일반두부와 비교하였다. 허브두부의 수율은 대조군 두부에 비해 높았으며, 색도의 L값에 있어서 대조군 두부의 값이 허브두부보다 높았으나 b값에 있어서는 허브두부가 높게 나타났다. 일반적으로 허브두부의 pH가 대조군에 비해 다소 낮은 값을 보였으며, 특히 라벤더 두부의 pH는 다른 두부에 비해 더 낮은 값을 보였다. SEM으로 관찰한 두부의 미세구조에서 대조군 두부는 거친 표면과 구조를 가지고 있는 반면 녹차두부와 라벤더 두부는 작은 기공과 매끄러운 표면을 가지고 있었다. 두부의 텍스처 특성에 있어서는 두부 종류간에 통계적으로 유의한 차이를 보이지 않았으나 타임 두부의 씹힘성과 견고성의 값이 다소 낮게 나타났다. 관능평가에서는 허브 두부의 기공의 크기가 대조군에 비해 작은 것으로 나타났으며, 날콩 냄새도 대조군에 비해 낮은 것으로 나타났다. 그러나 방향성에 있어서는 허브 두부가 높은 값을 보였으며 허브두부의 단단함이 유의적으로 높게 나타났다.

\* 담당자 : 김미라

\* Tel : 053-950-6233

\* 휴대전화 : 011-9719-6233

\* Fax : 053-950-6229

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