

## 한과류의 관능적 품질특성에 관한 연구

이철호 · 맹영선 · 안현숙

고려대학교 농과대학 식품공학과  
(1987년 6월 13일 접수)

### Studies on the Sensory Characteristics of traditional Korean Cookies, *Hankwa*

Cherl-Ho Lee, Hyun-Suok Ahn and Young-Sun Maeng

Department of Food Technology, Korea University  
(Received June 13, 1987)

#### Abstract

The sensory quality characteristics of 5 different types of traditional Korean cookies, i. e. Yackwa, Gangjung, Sanja, Dasik and Yutgangjung were investigated. A total of 77 questionnaires were collected and over 90 different terms describing the sensory characteristics of *Hankwa* were appeared, among which 58 terms were explained in Korean Dictionary. The important quality characteristic of Korean cookies were identified from the frequency of the appearance of sensory describing terms. The cookies were stored at room temperature for 10 days in various relative humidity of 0~68%, and the changes in the quality characteristics were examined organoleptically by scalar scoring test. The changes in overall acceptance were evaluated by hedonic test. The results were shown by quantitative descriptive analysis(QDA) diagram. The QDA diagram could visualize the effects of storage relative humidity on the sensory quality profile of the cookies.

#### I. 서 론

우리나라 전래의 菓釘類를 의래의 과자와 구분하여 韓菓類라 하며 일명 造果라고도 한다. 韓國造果라는 이름은 한과의 기원과 관계되는 명칭으로 그 시초는 조상의 祭禮에 사용되는 實果를 구할 수 없는 계절에 곡분과 꿀로 과

일의 형태를 만들고 여기에 果樹의 가지를 꽂아서 祭需로 삼았던데에서 비롯된 것이라고 보는 것이다.<sup>1,2)</sup>

韓菓는 농경문화의 진전에 따른 곡물산출의 증가와 숭불사조에서 오는 육식의 기피를 배경으로 신라, 고려시대에 크게 개발된 음식으로서 祭禮, 婚禮 및 宴會등에 필수적으로 사용되

어왔다.<sup>3, 4)</sup>

우리나라 고문헌에 기록되어 있는 한과류와 현재 만들어지고 있는 것들을 종합하면 80여종 이상의 다양한 한과가 조사되나 이들을 유형별로 분류하면 크게 7가지로 구분된다.<sup>5, 6)</sup> 즉, 유밀과류, 강정, 산자류, 다식류, 전과류, 숙실과류, 과편류 및 엇강정류로 분류될 수 있다. 이들 7가지 한과류는 각각 특색있는 재료구성과 제조방법으로 만들어지며 특징적인 관능적 품질특성을 가지고 있다. 그러나 이들 한과의 종류별 특징적인 관능적 품질 특성에 대한 체계적인 연구와 과학적인 분석이 전혀 되어 있지 않으므로 한과류의 품질개선과 공업화를 위한 방안을 수립할 수 없었다.

이와 박<sup>7)</sup>은 한국인의 조직감 표현용어에 관한 연구에서 밥, 김치, 국수의 표현용어를 수집, 분류함으로써 우리나라 주요 음식의 맛의 소재를 과학적으로 규명하려고 시도한 바 있다.

본 연구에서는 대표적인 한과류의 종류별 품질특성을 표현하는 용어를 조사, 분류하고

이들 품질특성이 저장조건에 따라 변화하는 현상을 정량적 묘사분석법으로 평가하였다.

## II. 실험재료 및 실험방법

### 1. 실험재료

본 실험에 사용한 한과류는 비교적 사용빈도수가 높고, 그 제조특성이 분명한 약과(Y병과 제품, 서울), 새반강정(H당제품, 서울), 산자(Y병과제품, 서울), 송화다식(H당제품, 서울) 및 들깨엇강정(Y병과제품, 서울)이었다.

### 2. 실험방법

#### a. 한과류의 품질표현용어의 조사

한과류의 과학적 연구를 목적으로 한과류의 품질을 표현하는 용어를 조사하였다. 질문의 내용은 약과, 강정, 산자, 다식 및 엇강정에 대한 특징적인 맛, 좋은 제품의 특색, 오래되거나 나쁜 제품의 특색, 상품적 가치 기준, 먹는 횟수, 좋아하는 정도, 좋아하는 이유, 싫어

〈Table 1〉 Questionnaire of Prorile Test of Gangjung

강정에 대한 관능검사표			
성 명 :			
날 짜 :			
강정을 맛 보신 후 각 특징에 대해 가장 잘 묘사된 표현용어에 0표하여 주십시오.			
냄	새 4. 매우좋다. 3. 좋다. 2. 보통이다. 1. 나쁘다. 0. 매우나쁘다. (나쁜 이유: )	단	맛 4. 강하다. 3. 조금 강하다. 2. 적당하다. 1. 조금 약하다. 0. 약하다.
굳 은 정 도	4. 강하다. 3. 조금 강하다. 2. 적당하다. 1. 조금 약하다. 0. 약하다.	바삭바삭한 정도	4. 지나치게 바삭바삭하다. 3. 매우 바삭바삭하다. 2. 적당히 바삭바삭하다. 1. 눅눅하다. 0. 매우 눅눅하다.
이에 붙는 정도	4. 지나치게 이에 붙는다. 3. 매우 이에 붙는다. 2. 약간 이에 붙는다. 1. 거의 이에 붙지 않는다. 0. 전혀 이에 붙지 않는다.	씹은 다음의 느낌	4. 매우 담백하다. 3. 담백하다. 2. 담백하지도 느끼하지도 않다. 1. 느끼하다. 0. 매우 느끼하다

하는 이유등에 대하여 적도록 하였다.

### b. 저장상대습도에 따른 한과류의 관능적 품질변화

#### (1) 시료의 저장

각각의 시료는 실온에서 10 일동안 0%에서 68% 범위의 상대습도를 유지하는 포화염 용액 평형용기 안에 저장되었으며 상대습도 0%는 건조제인 실리카겔을 사용하였다.

#### (2) 관능검사

관능검사는 채점척도 시험법에 의하여 고려대학교 농과대학 식품공학과 학부생 5명과 대학원생 10명을 대상으로 실시하였다. 실온에서 10일 동안 상대습도별로 저장된 시료를 Table 1과 같은 채점표를 사용하여 관능적특성의 강도를 평가하였으며, 한편 전반적인 기호도를 기호도 시험으로 측정하였다.

점수의 범위는 4점에서 0점으로 하였으며 4점은 정도가 지나친 것, 3점은 적당한 정도보다 조금 위의 정도를 가르치고, 2점은 가장 적당한 정도이며, 1점은 정도가 약한 것이고, 0점은 정도가 매우 약한 것이었다. 척도의 번호를 점수로 간주하여, 분산분석과 Duncan's Multiple Range Test에 의하여 그 유의성 ( $P < 0.05$ )을 검증하였다.<sup>9)</sup> 또한 이들 점수를 QDA diagram으로 표시하여 정략적 묘사 분석법으로 도해하였다.<sup>8)</sup>

## III. 결과 및 고찰

### 1. 한과류의 품질표현용어

설문지는 77명의 남녀를 대상으로 하였고 여자가 69명, 남자가 8명이었으며 이들의 연령층 구성은 10~19세가 10명, 20~29세가 64명, 30~39세가 1명, 40~49세가 2명이었다. 또한 고향별 구성은 서울 27명, 경기도 8명, 강원도 2명, 충청도 6명, 경상도 12명, 전라도 5명, 부산 6명, 고향을 밝히지 않은 사람이 11명이었다.

수집된 표현용어의 뜻은 국어사전<sup>9, 10)</sup>에 기초를 두고 정의하였다. 약과, 강정, 산자, 다식 및 엿강정의 품질을 표현하는 용어는 도합

90여 종류가 나타났으며 이중에서 국어사전에 수록되어 있는 용어의 수는 58종이었다(부록 참조).

### 2. 표현용어의 분류와 저장상대습도에 따른 변화

수집된 품질표현용어는 Sherman의 분류법<sup>8)</sup>에 기초하여 입에 넣기 이전의 감각, 입속에서 느끼는 최초감각, 씹는 과정에서 느끼는 조직감, 씹은 다음에 느껴지는 특성들로 분류하여 정리하였다. 이들 분류에 따라 얻어진 주요 품질요소들을 저장상대습도를 달리한 한과류에 대하여 정략적 묘사 분석법에 의하여 관능검사한 결과는 다음과 같다.

(1) 약과: Table 2는 약과의 품질용어를 분류 정리하고 그 표현빈도수를 표시한 것이다. 약과의 주요 관능적 품질요소는 기름냄새, 단맛, 굳은정도, 부서지는 정도, 이에 붙는 정도, 먹은 다음 입속에 남는 느낌으로 구분되며 단맛의 표현 빈도수가 전체의 반을 넘는 것을 알 수 있다. 저장상대습도(R.H.)가 달라짐에 따라 이들 품질요소의 인지강도는 변화한다. 기름냄새는 저장상대습도가 낮을수록 강하게 느껴지며 다범위검정 시험결과 R.H. 33 이하와 R.H. 44 이상일 때 유의적인 차이가 나타났다. 단맛의 경우는 상대습도가 높을수록 강하게 인지되었으며 R.H. 0과 R.H. 11 사이에서 유의적 차이가 나타났고 R.H. 11~68까지는 유의적 차이가 인정되지 않았다. 굳은정도는 저장상대습도가 낮을수록 높아졌는데 R.H. 23과 33 사이에서 유의차가 나타났다. 먹은 다음에 느끼는 맛은 R.H.가 낮을수록 커졌으며 R.H. 44와 68 사이에서 유의차를 나타내었다. Fig. 1은 이들 관능적 품질요소의 변화현상을 정략적 묘사분석법으로 도해한 것이다.

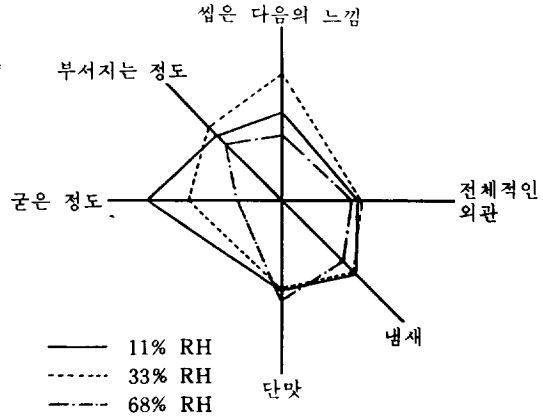
저장상대습도에 따른 약과의 전반적인 기호도 변화는 R.H. 0~68 범위에서 유의차가 인정되지 않았다.

(2) 강정: Table 3은 세반강정의 품질용어를 분류하고 그 표현 빈도수를 나타낸 것이다. 강정에서는 기름냄새, 단맛, 굳은정도, 바삭바삭한 정도, 이에 붙는 정도와 먹은 다음 입속

〈Table 2〉 Flavor and Texture Describing Terms of Yackwa

풍미와 조직 감 특성	표 현 용 어	표현용어 횟수
냄새	기름냄새가 난다	13
	냄새가 난다	4
	독특한 향미가 난다	3
	기름 쯤내가 난다.	2
	굳내가 난다	1
	냄새가 좋다	1
		24
단 맛	달다	58
	달짝지근하다	48
	몹시달다	23
	달콤하다	17
	달달하다	1
		147
굳은정도	부드럽다	14
	딱딱하다	9
	굳다	8
	단단하다	4
	말랑말랑하다	4
		39
부서지는 정도	퍼석퍼석하다	7
	쫄깃쫄깃하다	6
	푸석푸석하다	5
	부드럽게 부서진다	5
	눅눅하다	4
	파삭파삭하다	2
		29
이에 붙는 정도	전득전득하다	7
	끈적끈적하다	6
		13
먹은 다음의 입속의 감촉	느끼하다	13
	고소하다	10
	기름기가 많다	7
	텃텃하다	5
	느글거린다	2
	질런다	2
		39

에 남는 감촉등이 중요한 품질요소이었으며 특히 바삭바삭한 정도가 가장 중요하게 표현되었다. 강정의 경우 단맛은 저장상대습도가 높을수록 강하게 인지되었으며 R. H. 33 과 23사



〈Fig. 1〉 QDA Diagram for Yackwa

이에서 유의차가 나타났다. 굳은 정도와 바삭바삭한 정도는 R. H. 가 낮을수록 높게 평가되었으며 유의차는 R. H. 23 과 33 사이에서 나타났다. 이에 붙는 정도는 R. H. 11~52 범위에서 높게 나타났으며 상대습도가 아주 낮거나 아주 높은 경우 낮게 나타났다. 강정의 전반적인 기호도는 R. H. 68 에서 뚜렷하게 떨어졌는데 이것은 강정의 가장 중요한 품질특성인 바삭바삭한 정도가 R. H. 68 에서 현저히 떨어져 눅눅하게 되는데 크게 기인하는 것으로 판단된다. Fig. 2 는 강정의 품질특성들이 저장상대습도에 따라 변화하는 양상을 정량적 묘사분석법으로 도해한 것이다. 저장상대습도가 감소할수록 맛의 강도를 나타내는 면적이 뚜렷이 증가하고 있다.

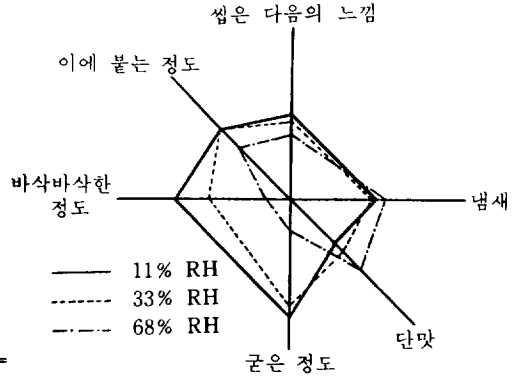
(3) 산자 : Table 4 에 있는 산자의 품질표현용어의 분류와 빈도수를 보면 강정과 대개 유사하며 역시 바삭바삭한 정도가 가장 중요하다. 저장상대습도에 따른 품질요소의 변화에 대한 관능검사 결과 단맛, 굳은정도 및 이에 붙는 정도에서만 유의적인 차이가 인정되었으며 단맛은 R. H. 가 증가하면 강하게 인지되는 경향이었고 굳은정도는 저장상대습도가 낮을수록 높아졌으며 R. H. 23~33 사이에서 유의차가 나타났다. 이에 붙는 정도도 상대습도가 낮을수록 높게 느껴졌으며 R. H. 33 과 44 사이에서 유의차가 나타났다. Fig. 3 은 산자의 품질특성들

이 저장상대습도에 따라 변화하는 양상을 도해한 것이다.

산자의 전반적인 기호도는 R.H.0~68 범위에서 10일간 저장으로 유의적인 차이를 나타내지 않았다.

〈Table 3〉 Flavor and Texture Describing Terms of Gangjung

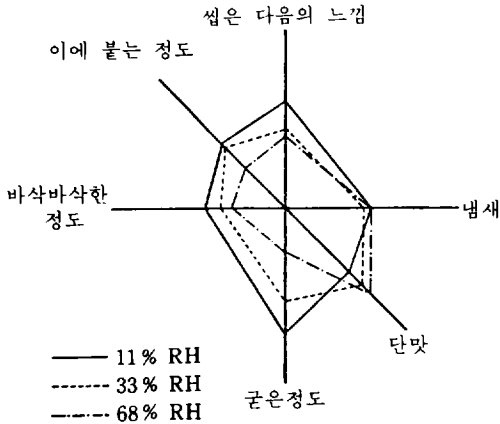
풍미와 조직감 특성	표 현 용 어	표현용어 횟수
냄새	기름냄새가 난다	10
	기름져든 냄새가 난다	4
	향이 좋다	3
	냄새가 나쁘다	1
		18
단맛	달다	26
	달콤하다	12
	너무달다	4
	달짝지근하다	1
		43
바삭바삭한 정도	바삭바삭하다	37
	눅눅하다	27
	바삭거린다	5
	파삭파삭하다	5
	푸석푸석하다	4
	피석피석하다	2
	80	
굳은정도	딱딱하다	13
	굳다	6
	단단하다	2
		21
이에 붙는 정도	이에 붙는다	11
	전득거린다	3
	끈적끈적하다	2
	이사이에 건다	1
		17
먹은 다음 입속에 남는 느낌	담백하다	10
	느끼하다	5
	감칠맛이 있다	5
	고소하다	5
	사르르 눅는다	5
	깨끗하다	3
	33	



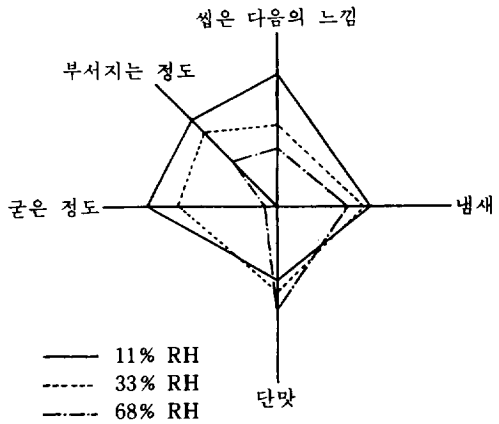
〈Fig. 2〉 QDA Diagram for Gangjung

〈Table 4〉 Flavor and Texture Describing Terms of Sanja

풍미와 조직감 특성	표 현 용 어	표현용어 횟수
냄새	냄새가 난다	4
	향긋한 술냄새가 난다	2
	향긋하다	2
	기름냄새가 난다	2
		10
단맛	달다	30
	달콤하다	16
		46
굳은정도	굳다	6
	단단하다	3
	딱딱하다	3
		12
바삭바삭한 정도	바삭바삭하다	33
	눅눅하다	26
	바삭거린다	16
	파삭파삭하다	10
	아삭아삭하다	5
	바스락거린다	3
	93	
이에 붙는 정도	이에 붙는다	10
	끈끈하다	2
		12
씹은 다음의 느낌	고소하다	11
	감칠맛이 있다	6
	담백하다	6
	사르르 눅는다	4
	느끼하다	4
		31



〈Fig. 3〉 QDA Diagram for Sanja



〈Fig. 4〉 QDA Diagram for Dasik

〈Table 5〉 Flavor and Texture Describing Terms of Dasik

풍미와 조직 감 특성	표 현 용 어	표현용어 횟수	
냄 새	독특한 향이 있다	4	
	향이 좋다	3	
	냄새가 난다	3	
	푹푹한 향이 난다	1	
		11	
단 맛	달다	17	
	굳은정도	딱딱하다	7
		단단하다	3
		굳다	3
	13		
부서지는 정도	퍼석퍼석하다	6	
	부석부석하다	4	
	잘 부서진다	5	
	눅눅하다	3	
		18	
이에 붙는 정도	쫘득쫘득하다	3	
	쫘득쫘득하다	1	
		4	
먹은 다음의 느낌	가무로 쫄찬 느낌이다	4	
	텅텅하다	2	
		6	

(4) 다식 : Table 5는 송화다식의 품질표현 용어로서 송화의 독특한 향이 중요한 품질요소

이며 단맛, 굳은정도, 부서지는 정도, 이에 붙는 정도, 먹은 다음 입속에서 느끼는 텅텅한 감촉등이 중요한 관능적 요소임을 알 수 있다. 송화다식의 독특한 향은 R.H. 11에서 가장 높았으며 일반적으로 저장상대습도가 낮을수록 높게 인지되었고 R.H. 68에서는 뚜렷이 감소되었다. 단맛은 상대습도가 높을수록 강하게 인지되었으며 R.H. 44와 33사이에서 유의차가 나타났다. 굳은정도와 부서지는 정도는 R.H. 11~23에서 가장 높게 나타났으며 일반적으로 저장상대습도가 낮을수록 높게 느껴졌으며 R.H. 44와 52사이에서 유의차가 인정되었다. 씹은 다음의 텅텅한 감촉은 저장상대습도가 낮을수록 크게 느껴졌으며 R.H. 23과 33사이에서 유의차가 나타났다. Fig. 4는 다식의 품질 특성들이 저장상대습도에 따라 변화하는 양상을 나타낸 것으로서 상대습도가 낮아질수록 맛의 강도를 나타내는 면적이 뚜렷이 증가하고 있다.

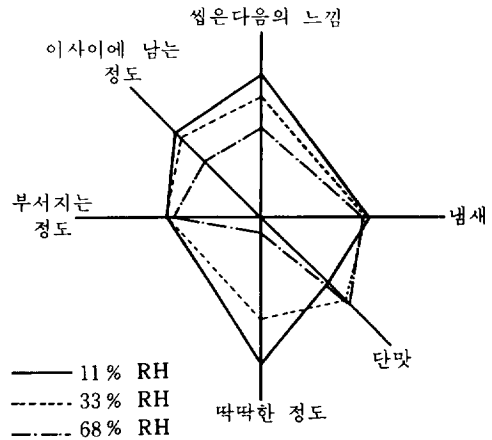
송화다식의 전반적인 기호도는 저장상대습도 68%에서 현저히 감소하였다.

(5) 옛강정 : Table 6은 들깨옛강정의 관능적 품질표현용어와 표현 빈도수를 나타낸 것으로 들깨기름의 냄새, 단맛, 딱딱한 정도, 부서지는 정도, 이 사이에 남는 정도, 먹은 다음 입속에 남는 고소한 맛등이 중요한 품질요소이며 특히 딱딱한 정도와 입속에 남는 고소한 맛이 가장 중요한 요소임을 알 수 있다. 저장상

〈Table 6〉 Flavor and Texture Describing Terms of Yutgangju-  
ng(perilla seed)

풍미와 조직 감 특성	표 현 용 어	표현용어 횟수
냄 새	깨고유의 향이 난다	7
	기름 산패냄새가 난다	6
	기름냄새가 난다	1
		14
단 맛	달다	15
	달콤하다	4
		19
딱딱한 정도	딱딱하다	21
	단단하다	4
	뽀뽀하다	3
		28
부서지는 정도	눅눅하다	17
	바삭바삭하다	5
	쉽게 부서진다	1
	아삭거린다	1
	뽀삭하다	1
	파삭파삭하다	1
		26
이 사이에 남는 정도	이 사이에 껍질이 낀다	7
	이에 들러 붙는다	5
	이 사이에 낀다	3
	입에 찌꺼기가 남는다	2
		17
씹은 다음의 느낌	고소하다	50
	느끼하다	1
	질린다	1
		52

대습도의 변화에 따라 유의적으로 변화하는 요소는 딱딱한 정도, 부서지는 정도, 이 사이에 남는 정도 및 전반적인 기호도였다. 딱딱한 정도는 R.H. 11에서 가장 크게 나타났으며 저장 상대습도가 낮을수록 강하게 인지되는 경향이었고 R.H. 22와 33사이에서 유의적인 차이가 나타났다. 부서지는 정도와 이 사이에 남는 정도는 R.H. 11에서 가장 크게 나타났으며 R.H.



〈Fig. 5〉 QDA Diagram for Yutgangjung

68에서 뚜렷이 감소되었다. 기호도는 R.H. 44에서 가장 높았으며 R.H. 68에서 뚜렷이 낮게 평가되었다.

들깨엿강정의 전반적인 기호도는 R.H. 68%에서 현저히 감소하였다. Fig. 5는 들깨엿강정의 품질특성들이 저장상대습도에 따라 변화하는 양상을 정량적 묘사분석법으로 도해한 것으로 위에서 언급한 품질 특성의 변화를 일목요연하게 나타내 주고 있다.

#### IV. 요 약

한과류의 관능적 품질특성을 조사하기 위하여 약과, 세반강정, 산자, 송화다식, 들깨엿강정에 대한 품질표현용어를 77명의 설문자를 대상으로 조사하였으며 이 결과 90여종의 표현용어를 수집하였다. 이들 용어중 58종의 표현용어는 국어대사전에 수록되어 있었으며 한과의 종류별 주요품질요소를 표현빈도수에 근거하여 결정하였다. 한과류를 실온에서 10일간 상대습도 0~68% 범위에서 저장하였을 때 주요품질요소의 변화를 관능검사로 평가하였다. 저장상대습도의 변화에 따른 한과류 종류별 주요 관능적 품질요소의 변화 양상을 정량적 묘사 분석법으로 도해함으로써 일목요연하게 표시할 수 있었다.

### Appendix Definitions of Flavor and Texture Describing Terms of Korean Traditional Cookies

가칠하다(까칠까칠하다)	기름기가 없다
감미롭다	맛이 달다. 달콤하다
감칠 맛이 있다	음식이 입에 당기는 맛이다. 맛갈스러운 맛
깔깔하다	촉감이 부드러워 못하고 까칠까칠하다
깨지다	단단한 물건이 부딪치어 쪼개지거나 갈라진다
건조하다	물이나 습기가 없다
고소하다	볶은 참깨나 참기름 맛과 같다
굳다	무르지 아니하고 딱딱하다
끈기가 있다	끈끈한 기운 점력(粘力)이 있다
끈적끈적하다	끈끈하여 자주 들러 붙어 잘 떨어지지 아니하다 끈적거리는 모양
끈끈하다	질기고 차지다
눅눅하다	물기나 기름이 있어 무름하고 좀 부드럽다. 눅눅하다
눅진눅진하다(눅진하다)	질기거나 차진 성질이 누긋하고도 끈끈한 기운이 있다
느글거리다	메스꺼워 게울 듯하다
느껴하다	기름기 많은 음식을 먹은 뒤가 개운하지 않고 비위에 좀 거슬리는 느낌이 있다
늘어진다	물체의 한쪽이 길게 아래로 처진다
단단하다	무르지 아니하고 굳다
달달하다	달콤하다
달짝지근하다	조금 달콤한 맛이 있다. 달착지근하다
달콤하다	맛이 알맞게 달다. 감칠맛이 있게 아주 달다
담백하다	음식의 맛이 느끼하지 않고 깨끗하다. 담박하다
딱딱하다	조금도 물렁한 기가 없고 굳어서 단단하다
땀땀하다	무르지 아니하고 매우 굳다
되다	물기가 적어서 딱딱하다
마르다	물기가 날아가 없어지다
말랑말랑하다	감이나 토마토 같은 것이 푹 익어서 야들야들하게 보드랍고 무르다
매캐하다	연기나 곰팡이 등에서 나는 냄새가 있다
바삭바삭하다	단단하고 부서지기 쉬운 물건을 깨물 때에 나는 소리, 바삭바삭하다. 감촉이 메마르고 보송보송하다. 버석버석하다
반들거리다	매끄럽게 윤기가 있다
반들반들하다	매우 반들거린다
버글거린다	많은 물이 넓게 퍼져서 야단스레 자꾸 버그르르 뚫다
번지르르하다	미끄럽고 윤이 나는 모양이다
뻑뻑하다	물기가 적어 부드러운 맛이 없다
뻑뻑하다	부드러워 않고 굳어 쫄쫄하다
부드럽다	촉감이 거칠거나 뻑뻑하지 않고 유하다
사각거리다	연한 과자나 과실을 씹는 것과 같은 소리가 나다. 서걱거리다
사르르	맷히거나 얇힌 것이 부드러이 살살 풀리는 모양
아삭	연하고 싱싱한 과일이나 채소등을 가볍게 단번에 깨무는 소리, 단단한 물건을 단번에 깨물어 부서지는 소리
아삭아삭거리다	무엇을 자꾸 아삭소리가 나게 계속 깨물다. 아삭아삭하다
절다	어떤 물건에 소금 기운이 속속들이 배어 있다. 절다
존득거리다	음식물이 검질겨 탄력성이 있게 씹히는 느낌이 연해있다. 존득존득하다
쪼개진다	한 사물이 둘 이상으로 나누어진다
쫄득거린다	쫄득쫄득한 감각이 잇달아 있다



<p>         쫄쫄쫄쫄하다          쫄깃쫄깃          진득거리다          진득하다          질리다          찢득거리다          찢득찢득하다          축축하다          축축하다          텁텁하다          퍼석퍼석하다            푸석푸석하다          향긋하다          허벅허벅하다       </p>	<p>         물건이 눅진하게 쫄깃쫄깃한 모양, 쫄쫄쫄쫄하다          차지고 질겨서 씹을 때 튀길 힘이 있는 모양          자주 차지게 달라 붙다. 검질겨 연해서 끊으려 해도 끊어지지 아니한다          잘 들러 붙게 차지다          어떤 음식이 혼이 나서 넉더리가 난다          찢득찢득하게 자주 들러 붙다          물건 따위가 끈적끈적하게 진기가 많다          물기가 있어 눅눅하다          물기가 있어 젖은 듯하다          입맛이나 음식맛이 배속이 시원하거나 깨끗하지 못하다          연한 것이 메말라 부스러지기 쉽게 부송부송한 모양이다. 버석버석하다.          파삭하다. 메마르고 엉성하여 잘 부스러진다          거칠고 엉성하여 부피가 큰 것이 부스러진다          약간 향기롭다. 조금 향기로운 느낌이 있다          너무 익어서 오래된 사과나 고물이 많은 삶은 고구마, 감자 따위와 같이          물기가 적고 끈기가 없이 푸석푸석하다       </p>
--	--

### 참 고 문 헌

1. \*윤서석, 한국 식품사 연구, 신광출판사, 1974.
2. 이성우, 한국식품사회사, 교문사, 1984.
3. 강인회, 한국식생활사, 삼영사, 1983.
4. 정순자, 단국대학 논문집, 1973.
5. 장지현, 상품대사전, 매일경제신문사, p. 106, 1983.
6. 이철호, 맹영선, 한과류의 문헌적 고찰, 한국  
식문화 학회지, 2, 1, 1987.
7. 이철호, 박상희, 한국식품과학회지, 11(4),  
374, 1983.
8. 이철호, 채수규, 이진근, 박봉상, 식품공업품질  
관리론, 유림출판사, 1982.
9. 정인승, 양주동, 이승녕, 한국어대사전, 한국사  
전편찬회, 1976.
10. 신기철, 신용철, 우리말큰사전(上), 삼성출판  
사, 1980.