제 목 : 잣의 첨가량과 조리방법에 따른 잣죽의 특성에 관한 연구

소속 및 성명 : 단국대학교 식품영양학과
* 이 승 현 · 장 명 숙

## 목 적

잣의 첨가량을 달리하였을 때의 잣죽의 특성과 영양성분을 연구하고자 하였다.

## 방 법

1. 실험재료 : 가평산 재래종 잣, 경기 일반미
2. 잣죽의 조리방법 :
   1) 조리문헌에 나타난 잣죽의 조리방법을 재료배합비, 방법별로 정리하여 4 group으로 분류하여 조리
   2) 잣의 양을 달리한 잣죽의 조리 : 1)의 잣죽을 조리하여 관능검사 후 가장 기호도가 높은 잣죽을 선택하여 표준으로 삼아 잣의 양을 달리하여 조리.
3. 성분분석 : 1) 일반성분, 2) 지방산과 Triglyceride분석, 3) Vitamin E 분석
4. 평가방법 : 1) 객관적 평가 : ①색도측정 ②점도측정 ③퍼짐성 측정 2) 관능적 평가 , 3) 통계처리

## 결 과

1. 일반성분분석 : 수분은 69.75~83.04%, 조단백질은 2.25~4.85%, 조지방은 0.98~13.09%, 회분은 0.13~0.51% 이었다.
2. 지방산과 Triglyceride 분석 : 지방산은 조성비율에 따라 $C_{18-2}$(linoleic acid)가 44.77~44.94%로 가장 높았고, Treiglyceride는 탄소수에 따라 $C_{54}$가 74.76~75.50%로 가장 높았다.
3. Vitamin E 분석 : 잣에는 22.60mg/100g이 함유되어 있었고, 잣죽에는 0.50~3.50mg/100g 범위로 함유되어 있었다.
4. 색도 : L(명도)와 b(황색도)값은 잣의 첨가량이 증가할수록 함께 높아졌고 a(적색도)값은 음의 값으로 나타났다.($P<0.001$)
5. 점도와 퍼짐성 : 잣의 첨가량이 증가할수록 잣죽의 점도가 낮아졌다.
6. 관능적 평가 : 잣의 첨가량을 달리한 잣죽의 경우는 전체적인 맛에서 쌀:잣:물(1:1:5)의 배합비로 잣과 쌀을 따로 갈아 끓인 것이 가장 높은 기호도를 나타내었다.
7. 관능적 검사와 기계적 검사와의 상관관계 : 전체적으로 기계적 검사의 점도와 황색도는 관능검사의 전체적인 맛과 높은 상관관계를 나타내었다.