

*제목: 가수량을 달리한 쌀밥의 저장에 따른 특성변화

*소속 및 성명: 전남대학교 가정대학 식품영양학과

김 수경*, 신 말식

*목적: 맵쌀과 찹쌀을 이용하여 밥을 지을 때 첨가하는 물의 양이 취반후 밥을 저장함에 따라 이화학적 특성과 관능 특성에 어떤 변화를 주는지 알아본다.

*방법: 가수량을 달리한 밥을 취반하여 더운밥, 4시간, 1일, 3일 후에

관능검사를 실시하고 같은 조건으로 Textrometer(Instron 1140) 텍스쳐 특성을 알아보았다. 노화정도는 *Bacillus subtilis* α -amylase를 이용하여 실시하였고 Differential scanning calorimeter에 의해 밥의 freezable water 함량을 비교하였다.

*결과: 동진 품종의 맵쌀과 신선 품종의 찹쌀을 취반한 후 저장에 따른 관능검사 결과는 맛 또는 냄새에 대한 특성치보다 대부분 외모나 텍스쳐에 대한 특성치들이 유의한 차이를 보였으며 맵쌀밥인 경우 가수량 1.4배, 찹쌀밥은 가수량이 1.2배일 때 선호도가 높았다.

Instron에 의한 기계적인 특성치 조사에서는 건고성이 다른 특성 치에 비하여 유의성이 높았고 저장에 따라 각 특성값이 서서히 증가했으며 취반시 가수량의 증가는 전반적인 관능적 성질에 현저한 영향을 주었다. 효소법으로 노화도를 측정한 결과 저장기간이 길수록 노화도가 증가하였으며 가수량에 따라 노화정도가 달랐으며 찹쌀밥이 맵쌀밥에 비해 노화정도가 높았다.