

惜香餅의 재료배합비에 따른 Texture 특성

차경희* · 이효지

서울여자대학교 대학원생* · 한양대학교 교수

석탄병(惜香餅)은 맵쌀가루에 설탕이나 꿀물을 넣고, 감가루를 섞어 떡을 압해서, 대추, 밤, 잣, 팔, 생강, 뉴두, 계피 등을 섞어 고물로 업어 찐 감설기떡이다.

석탄병의 재료와 만드는 법은 문헌마다 다르게 기록되어 있어서 그 기본 recipe를 알 수 없었다. 본 연구에서는 맵쌀가루와 감가루의 비율을 알아내고, 설탕, 시럽, 꿀 등 당의 종류와 양의 변화가 석탄병의 Texture에 미치는 영향을 알아보고자 하는데 목적이 있다.

맵쌀가루에 감가루를 10%, 20%, 30%, 40%, 50% 등으로 변화를 주고, 설탕(20g, 30g, 40g), 시럽(30ml, 40ml, 50ml), 꿀(30ml, 40ml, 50ml) 등 당의 종류와 양의 변화를 주어 석탄병을 만들어서 식도측정과 수분측정을 하였다. 평가방법은 관능검사와 Instron 측정으로 하였다.

1. 관능검사 결과는 color, flavor, softness는 맵쌀가루에 섞는 감가루의 양이 30%일 때가 가장 좋았다. 감가루의 양이 많을수록 grain은 거칠게 나타났고, chewiness는 조직의 거친 정도가 커져 줄깃거리는 정도가 적어졌다. 설탕을 넣은 군은 감가루의 양이 많아져도 고른 색을 띠었고, 꿀을 넣은 군은 부드럽고 감맛이 강했으며, 시럽을 군은 줄깃거리는 정도가 컸다. Moistness는 감가루의 증감에 대해서는 차이가 없었으나 당의 양이 많아질수록 커지는 경향이었고, sweetness는 감가루의 양이 많아질수록 강하게 느껴졌다. Overall quality는 ①맵쌀가루 245g에 감가루 105g, 설탕 30g, 물 90ml, ②맵쌀가루 245g에 감가루 105g, 시럽 40ml, 물 60ml, ③맵쌀가루 245g에 감가루 105g, 꿀 40ml, 물 60ml를 넣은 것이 가장 좋게 평가되었다.

2. Instron 측정결과는 석탄병의 hardness와 gumminess, adhesiveness, chewiness는 유의적인 차가 있었고, cohesiveness와 springiness는 각 군간의 유의적인 차가 없었다.

3. 식도 측정 결과는 감가루의 양이 많아짐에 따라 명도는 감소하였고, 전반적인 색차는 증가하였다.

4. 수분함량은 설탕을 넣은 군이 42.96%, 시럽을 넣은 군이 38.78%, 꿀을 넣은 군이 37.43%였다.