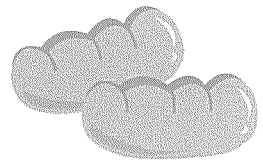


이스트의 분류



생이스트와 드라이이스트는 어떤 차이가 있을까?

효모에 의한 빵생지의 발효는 기원전 수천년전부터 사용되어 왔다. 물론 그 당시 효모의 존재는 알려져 있지 않았고 방치한 생지가 공기 중의 천연 효모에 의해 자연 발효된 것에서 유래되었다. 그 후 기술이 발전하여 발효된 생지의 일부를 남겨, 다음 발효시 생지와 섞어 이용하였는데 이 천연효모를 이용한 방법은 생지를 장시간 발효시키는 과정에서 공기중에 존재하는 효모와 그 외의 미생물, 예를들어 유산균 등이 효모와 같이 생지에 투입되어 생지를 복합적으로 발효시켰다. 따라서 순수한 효모만으로는 얻을 수 없는 독특한 풍미의 빵을 얻을 수 있었는데 노면법(老麵法)이라 불리는 이 방법은 경제적 이점이 있어 현재도 세계 각지에서 이용되고 있다. 단 이 방법은 효모의 상태가 일정치 않으며 그 발효상태의 차이로 만드는 사람이 상황을 판단해야 하므로 기본적인 제빵법으로 사용하지 않는다.

현재는 제빵에 적합한 우량의 효모를 자연계로부터 추출하여 공업적으로 배양하는 방법을 사용하고 있다. 이 방법은 우선 소형 탱크를 사용하여 효모를 순수하게 배양시키고 원심기를 이용하여 배양액으로부터 분리시킨다. 그 후의 가공방법에 따라 배양 효모를 크게 두가지로 나눌 수 있다. 하나는 배양액에서 분리한 효모를 그대로 압축, 정형한 것으로 생이스트라 불린다. 이 생이스트는 중량의 65~70%의 수분을 함유하고 있어 보존성이 낮고 자기소화를 일으키기 쉬운 성질을 가지고 있다. 따라서 구입 후 냉장보관 해야 하고 가능한 짧은 기간내에 사용해야 한다. 또한 드라이 이스트라고 불리는 제품은 배양액으로부터 분리한 효모를 건조시킨 것으로 수분함유량이 4~8% 정도 낮아 보존성이 높은 것이 특징이다. 특히 특수가공을 이용하여 과립상태로 건조시킨 인스턴트 이스트는 가루나 물에 대한 분산성이 높아 밀가루 속에 직접 넣고 사용 가능하다. 그러나 이 빵효모는 천연에 존재하는 미생물을 인공적으로 추출한 것이므로 제품의 보존기간이 길어질수록 미생물로의 활성이 저하된다. 따라서 이스트는 제조일과 보존상태에 주의하여 선택해야 한다. **☞**

〈참고〉 자기소화- 자신이 가지고 있는 효소로 자신의 세포를 분해하는 현상.



이스트는 종류에 따라 사용하는 방법이 다르다.