

올바른 건포도 전처리 방법

Soaking Raisins

제품을 만들다보면 기대했던 대로 제품이 나오지 않거나 여러 가지 궁금한 점들이 많이 생기게 마련이다. 이럴 땐 주저 없이 '테크닉 상담실'의 문을 두드려 보자. 전문가의 컨설팅을 통해 생산 현장에서 마주치는 여러 가지 기술 문제에 대한 명확한 해결을 도와준다. 정리_김미선 기자·사진_전문식



Advice
김영선

독자들의 궁금증을 요목조목 풀어 주는 한미제과제빵학원 김영선 원장은 10년 넘게 제과기술자로 이름을 날리다가 제대로 된 기술인 양성을 위해 제과교육에 매진해 지금에 이른 제과교육전문가다.

Q 건포도를 리에 전처리하는데 여름이라 그런지 곰팡이가 슬었어요. 게다가 리의 양이 너무 많아서인지 건포도의 맛과 향이 너무 독해진 듯합니다. 과일을 감칠맛 나게 전처리하는 방법 좀 가르쳐 주세요.

A 우선 건포도의 맛과 품질이 변하지 않도록 제대로 보관하는 방법부터 살펴봐야 합니다. 건포도 포장의 내부습도는 보통 50%로 균형이 맞춰져 있습니다. 따라서 보관하는 장소의 습도가 50%보다 높을 때는 건포도가 공기 중의 수분을 빨아들이게 됩니다. 건포도는 포장을 뜯지 않은 상태라도 수분을 흡수하게 되면 건포도 자체의 수분량이 2~3%나 높아집니다. 이를 오랫동안 그대로 두면 건포도 과육 속의 천연 당분이 결정을 이뤄 걸모습이 나빠지게 되는 것이죠. 저장고의 습도 관리는 맛 좋은 건포도를 쓰기 위한 첫째 조건입니다.

그럼 건포도를 감칠맛 나게 전처리하는 방법에 대해 본격적으로 알아볼까요. 건포도를 전처리할 때는 27℃ 정도의 따뜻한 물에 푹 담갔다가 바로 꺼낸 다음 물을 완전히 빼서 사용하는 방법과 건포도 무게의 12%에 해당하는 27℃의 물에 건포도를 섞은 다음 비닐봉투에 담아 3~4시간 두고 사용하는 방법 등 크게 두 가지 방법을 추천할 만합니다.

지나치게 많은 양의 물에 건포도를 오랫동안 담가두면 건포도 속의 가용성 물질이 물에 녹아 30%나 손실돼 맛과 향의 변화를 초래하기 때문에 좋지 못한 방법입니다. 형태가 또렷하지 못하고 문드러져 있으며 회색빛이 감도는 건포도는 이처럼 물에 담그는 시간이 너무 길었거나 가용성 물질이 빠져버린 탓입니다. 건포도가 들어가는 제품을 만들었을 때 무엇보다 중요한 것은 건포도 자체의 맛과 향을 제대로 살리는 것인데 당분을 잃은 건포도는 걸모습은 물론 맛과 향 또한 좋지 않습니다. 건포도 속 당분은 천연의 방부제로서 제품의 유통기한을 늘려주는 역할도 합니다. 건포도의 수분함량과 제품의 품질 사이에는 서로 상당한 관련이 있음을 알 수 있습니다.

질문하신 분처럼 건포도를 전처리할 때 물뿐 아니라 리도 너무 많이 사용하면 건포도가 불어 서 제품에 좋지 않은 영향을 미치게 됩니다. 과실주의 경우만 따져 봐도 술만 걸러 먹을 뿐 그 속의 과실은 액기스가 이미 빠져 나온 껍데기 상태라 즐기지 않습니다. 마찬가지로 건포도의 향을 돋우기 위해 물 대신 리으로 전처리를 하지만 리의 양이 너무 많으면 건포도의 맛과 향이 리으로 빠져나와 정작 건포도 자체는 맛이 나빠지게 마련입니다.

전처리 과정에서 곰팡이가 피었다면 건포도 보관이 잘못됐던가 아니면 전처리 과정에서 더러운 이물질이 들어갔기 때문입니다. 과일의 전처리는 최대한 위생적인 환경에서 여러 조건을 잘 맞춰 이뤄져야 합니다. 17

