

날콩가루를 첨가한 증편피자 제조법

윤 선 · 이춘자 · 박혜원 · 명춘옥 · 최은정 · 이지정
연세대학교 식품영양학과

본 실험은 증편을 소재로 하는 피자에 관한 것이다. 본 실험의 증편피자는 멥쌀가루와 날콩가루를 이용하여 만들어진 증편피자판과 그 위에 기호에 따라 적절하게 얹혀지는 토핑으로 이루어진 증편피자에 관한 것으로, 특히 밀가루를 주원료로 제조되는 피자판을 우리의 입맛에 맞도록 개선하기 위하여 한국 고유의 병과인 증편을 소재로 한 증편피자를 실험 조리를 통하여 개발하였다. 본 연구를 통하여 개발된 증편피자는 전통음식의 발전적인 개선과 외래 음식의 한국화라는 관점에서 매우 바람직하고, 밀가루로 만든 기존의 피자판에 비해 소화가 용이하고 질감이 부드러우며, 저장성이 우수하고 수용도가 높은 새로운 한국형 건강 편의식이다. 본 연구에서는 기존의 증편 제조시 콩물과 탁주를 사용하는 것을 대량 생산 체계에서의 품질의 균일화를 위해 날콩가루와 이스트로 대체하였다. 날콩가루 첨가수준에 따른 증편 발효과정 중의 부피와 점도 변화를 측정하고 제조된 증편의 질감을 관능과 기계적 방법으로 측정하여 증편 피자판의 제조 방법을 표준화 하였다. 또한 제조된 증편 피자의 수용도는 관능검사를 통하여 평가하였다.

본 연구는 ‘한국형 건강 편의식 개발’ 연구(학술진흥재단의 연구비 지원)의 일환으로 수행되었다.