

P9-9

열무 물김치의 발효속성에 들깨가루 첨가량이 미치는 영향

박정은*, 김형렬, 장명숙, 단국대학교 식품영양학과

본 연구는 열무 물김치의 맛, 영양가, 그리고 저장성 향상을 위한 실험으로 들깨를 열무 물김치에 첨가하였을 때 발효에 미치는 영향을 알아보았다. 들깨는 죽을 끓여서 첨가하였으며 첨가량은 열무 물김치 국물의 0, 10, 20, 30, 40%로 하였고 10℃에서 35일간 발효시키면서 관능적, 이화학적, 그리고 미생물학적특성을 비교하였다. 열무 물김치의 기호도 평가에서 색, 냄새, 맛, 탄산미, 텍스처, 전반적인 기호도에서 대조구에 비해 들깨죽을 첨가한 처리구가 높은 점수를 받았으며, 30% 처리구가 꾸준히 가장 높은 점수를 받았다. pH는 발효가 진행되면서 감소하였고, 들깨죽 첨가하는 양이 증가할수록 감소하는 경향이 둔화되었다. 총산도는 발효가 진행되면서 모든 처리구에서 꾸준히 증가하였다. 들깨죽을 첨가한 처리구가 10일 이후에는 총산도가 높게 나타났다. 총 비타민 C 함량은 발효가 진행되면서 감소하였고, 환원당 함량은 서서히 증가하였다가 10일에 최대값을 나타내고 서서히 감소하였다. 들깨 죽의 첨가량이 증가할수록 환원당 함량이 높았으며 대조구에 비해 발효 말기까지 높은 환원당 함량을 나타내었다. 특히, 30%와 40% 처리구는 발효 말기까지 대조구와 다른 처리구에 비해 높은 환원당 함량을 유지하였다. 탁도는 모든 처리구에서 발효가 진행됨에 따라 증가하였다. 총균수와 젖산균수는 모든 처리구에서 발효가 진행되면서 증가하여 최대균수에 도달한 후 다시 서서히 감소하는 경향을 보였다. 들깨죽 첨가량이 증가할수록 많은 총균수와 젖산균수를 나타내었다. 특히 30%와 40% 처리구는 발효말기까지 높은 젖산균수를 나타내었다. 따라서 본 실험의 결과 기호도 평가에서 꾸준히 높은 점수를 받았고, 환원당과 젖산균수도 발효말기까지 높게 유지한 것은 30% 처리구였다.

P9-10

초등학교 영양사의 직무만족도 실증분석

홍완수¹, 윤계순^{2*}, 이진실³, 황혜선⁴, 김향미⁵. ¹동덕여자대학교 식품영양학전공, ²우석대학교 식품영양학과, ³상명대학교 외식영양학전공, ⁴연세대학교 식품영양과학연구소, ⁵동덕여자대학교 대학원 식품영양학과 석사졸업

학교급식 영양사들의 연령은 30세 이하의 젊은층이 70%이상이었으며, 학력은 4년제 졸업이 65.3%로 높게 나타났으며, 결혼여부는 기혼과 미혼이 비슷한 분포를 보였다. 학교영양사 경력은 32개월 이하, 33~54개월, 55개월이상이 33.5%, 32.4%, 34.1% 였다. 조사대상 영양사의 직무현황을 살펴보면, 47.1%가 급식관리 업무 숙달기간을 6개월에서 1년이라고 했고, 식단관리와 사무관리에 컴퓨터를 사용하고 있으며, 시장조사는 68.2%가 월 1회 정기적으로 실시하고 있었다. 급식업무 수행에 있어 필요한 방법으로 전문교육 프로그램 강화, 식품영양학과 교육내용 강화, 인턴제 활성화, 보수교육 강화, 월례회 교육내용 강화의 순으로 조사되었고, 영양사들은 관련업무중 직원 및 조리원과의 관계등에서 애로사항을 느끼고 있었다. 영양사들은 작업장내 삶의 중요도 점수는 4.25점, 만족도는 2.83점으로 평가해 전반적으로 낮은 만족도를 나타내었는데, 특히 급여, 승진, 작업장 환경에 불만을 나타냈다. 영양사의 일반적 특성에 따른 작업장내 삶의 만족도 점수는 연령이 증가할수록, 연봉과 경력이 증가할수록 만족도가 높아지는 것으로 조사되었다.