

[P-21]

코팅에 의한 유색 기능미와 이를 이용한 취반의 관능적 특성

서성수, 김미영, 김미향, 김순동
대구가톨릭대학교 식품공학과

손바닥 선인장(OF) 열매의 물추출물을 코팅하여 제조한 유색 기능미의 색소함량과 주요 아미노산 함량 및 이를 이용한 취반의 관능적 특성을 조사하였다. OF 및 OP 추출물의 코팅처리는 건조쌀 100 g에 대하여 원료량으로 0.5-1.0%되게 분무 코팅한 후 상온에서 건조시켜 제조하였다. OF 코팅미 취반(OFBR)의 색상은 연황색으로 선인장의 색소성분(betain)의 적색이 거의 소실되었다. 그러나 밥맛은 0.5% 처리구에서 종합적인 맛이 대조구보다 양호하였으며 특히, 구수한 맛이 매우 높았다. 텍스처로 hardness, cohesiveness, springness, bumminess가 다같이 대조구보다 높은것으로나타났으나 유의성은 매우 낮았다.

[P-22]

충남도내 장려품종 대두를 이용한 메주 및 된장 품질 특성

이가순*, 이주찬, 이종국, 황의선, 이승수, 오만진¹
충남농업기술원, ¹충남대학교 식품공학과

국산 콩 재배를 장려하고 메주 및 된장가공용으로 적합한 우수 대두품종을 선발하고자 충청도내에 서 주로 재배되고 있는 대원, 소담, 진품 및 황금 콩을 가지고 메주 및 된장을 제조한 후 품종간 품질의 특성을 조사하였다. 원료 콩들의 일반성분 중 조지방은 16.89~19.31%, 조단백질은 26.7~30.5%, 이었고 품종별 총 유리당함량은 4.99~5.26%로 주된 유리당은 stachyose으로서 2.59~3.51%를 함유하고 있었고 그 다음은 raffinose와 sucrose순이었다. 메주의 조지방은 16.2~21.0%로 황금콩이, 조단백질은 32.2~36.4%로 대원과 소담콩이, 가용성무질소물은 23.5~26.62%로 진품콩이 각각 함량이 높았으며 Formol태 질소함량은 266~371mg%로 대원콩이 가장 높았다. 메주의 총 유리당은 2.10~2.66%로 주된 유리당은 glucose이었으며 대원콩과 진품콩이 유리당함량이 높았다. 메주덩어리의 색도를 본 결과 황금콩이 밝기가 가장 감소하였으며 적색도는 대원콩과 황금콩이 높았고 황색도는 소담콩이 가장 높게 나타났다. 또 메주를 분쇄하여 메주분으로 조사한 결과 소담콩이 밝기값이 가장 높았고 적색도가 가장 낮았으며 황색도는 황금콩이 가장 높았다. 발효된장의 조지방은 7.90~9.71%로 진품콩이, 조단백은 9.67~13.50%로 대원과 진품콩이, Formol태 질소함량은 5479.6~7657.4mg%로 소담콩이, 조사포닌 함량은 6.88~8.36%로 대원콩이 각각 함량이 가장 높았으며 총유리당 함량은 1.88~2.22%으로 황금콩이 가장 높았으며 된장의 주된 유리당은 fructose와 glucose이었다. 된장제품의 색도 중 밝기는 소담콩이 가장 높았으며 황금콩이 가장 낮았다. 적색도는 황금콩이 가장 높았고 대원콩이 가장 낮았다. 또한 황색도는 소담콩이 가장 높았고 기타 품종간에는 황색도에 차이가 나타나지 않았다. 된장제품의 관능 검사결과 소담콩이 색깔면에서는 우수하였으나 맛, 질감 및 전반적인 기호도를 볼 때 황금콩이 가장 좋은 것으로 평가되었다.