

## [P-41]

### 꽃감 농축액 첨가 비율에 따른 식빵의 물리적 품질특성

문혜경\*, 한진희, 김종국, 강우원, 김귀영, 김준한<sup>1</sup>  
상주대학교 식품영양학과, <sup>1</sup> 경북대학교 식품공학과

꽃감은 비타민A와 비타민C가 풍부하여 고혈압과 숙취해소에 효과가 큰 것으로 알려져 있으며 다른 과일에 비해 질병에 대한 저항성을 높이며 피부를 탄력 있게 하며 강하게 하는 특성이 있으며 감기의 예방과 성인병에도 매우 좋은 식품이다. 이에 꽃감이 저장방법, 저장기간 등에 따라 상품으로서의 가치가 떨어지는 하품꽃감을 농축하여 식빵에 첨가한 꽃감첨가식빵을 제품화하고 하품꽃감을 이용한 자원이용성을 증대하고자 한다. 식빵의 배합비에서 밀가루(강력분)에 꽃감농축액 10, 20, 30, 40%를 첨가하여 물리적특성을 측정하였다. 꽃감의 일반적인 성분은 수분 29%, 조단백질 1.86%, 조지방 0.20, 조회분 1.37%, 조섬유 4.59%의 비율로 나타났다. 사용한 꽃감농축액의 수분이 \*\*%, 고형분이 \*\*%로 나타내어 식빵 재료비율에 밀가루와 사용하는 물의 비율을 조정하여 꽃감 농축액 첨가식빵으로 제품화하였다.

## [P-42]

### 느타리버섯 김치의 숙성중 식품학적 성분 변화

한서영, 박미숙<sup>1</sup>, 서권일<sup>1</sup>  
사가대학 응용생물과학과, <sup>1</sup>순천대학교 식품영양학과

느타리버섯을 이용하여 김치를 제조한 후 숙성 중 식품학적 특성을 조사하였다. 느타리버섯 김치의 숙성기간에 따른 pH를 측정한 결과 생 느타리버섯 김치는 처음에 대조구인 배추김치보다 높았으나, 숙성기간이 지남에 따라 그 값이 배추김치에 비하여 낮게 나타났으며, 데친 느타리버섯 김치는 배추김치보다 조금 높게 나타났고, 적정산도는 pH의 경우와 반대현상으로 나타났다. 아미노태 질소 함량은 숙성기간이 지남에 따라 증가하는 경향이었는데, 생 느타리버섯 김치는 배추김치에 비하여 그 함량이 높게 나타났으며, 데친 느타리버섯 김치는 배추김치와 비슷하게 나타났다. 김치의 환원당은 숙성기간이 지남에 따라 크게 감소하였는데, 생느타리 버섯 김치의 함량은 배추김치보다 높게 나타났고, 데친 느타리버섯 김치는 조금 낮게 나타났다. 배추김치의 생균수는 숙성 2일째는 급격하게 증가하였으며, 그 이후는 거의 비슷한 수로 나타났다. 느타리버섯 김치도 배추김치와 같은 경향이었는데, 그 수는 배추김치보다 약간 낮게 나타났으며, 젖산균수의 경우는 생균수 거의 같은 경향이였다. 상온에서 1일간 저장한 느타리버섯 김치의 관능검사결과 데친 느타리버섯 김치에 비하여 생 느타리버섯 김치가 좋은 값을 나타내었으나, 배추김치에 비하여 기호도가 낮게 나타났다.