

발효차를 첨가한 식빵의 품질 특성

김정란·최옥자*·조성효¹⁾·심기훈
(순천대학교 자연과학대학 식품과학부 조리과학전공·
¹⁾전남대학교 공과대학 물질화공과)

생활 수준이 향상됨에 따라 우리나라의 차류의 수요량은 점차로 증가하고 있다. 차는 잎 자체가 가지고 있는 상쾌한 향과 차 제조과정 중에 생성되는 독특한 향으로 인하여 기호식품으로서 가치가 있을 뿐만 아니라 차잎에 함유된 여러가지 생리활성 물질로 인하여 건강보조식품 및 기능성식품으로서의 가치가 재인식되고 있어 타 기호식품류에 비하여 비중이 높아가고 있다. 차의 풍미는 차 산지의 토양, 기후, 품종, 제조방법 등 여러 요인에 의하여 영향을 받으나 가장 중요한 것은 제조방법으로, 제조할 때의 발효의 정도에 따라 차의 성분, 색, 향기, 맛, 체내작용 등이 크게 변화된다. 차의 기능성으로 인하여 찾는 인구가 많아지고, 더 다양한 차의 맛을 요구하고 있는 시점에서 발효정도가 다른 여러 종류의 국산 발효차는 다양한 향, 맛, 색으로 소비자의 기호를 충족시킬 수 있고, 녹차의 차가운 성질도 완화시키기 때문에 체질에 관계없이 음용할 수 있다.

본 연구에서는 지리산 일대에서 생산되는 야생차를 발효정도를 달리하여 약발효, 중발효, 강발효 등 여러 종류의 발효차를 제조한 후, 식빵에 각각 첨가하여 부피 및 무게의 변화, 수분결합력, 색도, texture, 관능검사, 저장 중 품질의 변화 등 식빵의 품질 특성을 실험하였다.