

화는 칼을 이용한 수작업 처리구에서 초기치 88.26%에서 3시간후 71.55%로 16.71%의 감소율을 보였으며, 박피 도구를 사용한 수작업 처리구에서는 14.38%, sandpaper에 의한 수작업 처리구는 16%의 수분함량 감소율을 보였다.

한편, 우영의 박피 감모율은 다른 품목과는 달리 칼을 이용한 수작업 박피에서 18.20%로 가장 크게 나타났으며, brushing에 의한 박피가 8.05%로 가장 적은 감모율을 나타내었다. 박피 처리후의 수분함량 변화는 박피 도구를 이용한 수작업 처리구가 80.50~71.30% 범위로, 70℃, 12%-NaOH 에서 30초간 처리한 우영의 80.56~69.54% 보다 다소 높게 유지되었다. pH 변화도 6.58~5.67 수준으로 다른 근채류와 마찬가지로 큰 변화가 없는 것으로 나타났다. 또한, brushing에 의한 방법은 박피 직후에 갈변도가 0.85로 다소 높게 나타났으나 시간이 경과함에 따라서는 갈변정도가 더디게 진행되는 특징을 보여 주었다.

[P-25]

박피방법에 따른 근채류(연근 및 마)의 이화학적 품질특성(III)

정진웅, 송영애, 구선희, 김동진*
한국식품개발연구원

연근의 박피에 따른 감모율은 10%를 넘지 않는 낮은 수준으로 우영과 마찬가지로 brushing에 의한 박피가 가장 효과적이어서 감모율이 5.1% 수준으로 가장 낮게 나타났다. 박피 처리후의 수분함량 변화도 근채류 전용박피기가 89.24~87.27% 수준으로 차이가 가장 적게 나타났으며 박피 처리후의 갈변도도 0.02~0.09 수준이었다. pH 변화도 근채류 전용 박피기에서 6.0~6.5 수준이었으나 그 밖의 처리구에서는 거의 변화가 없었다.

한편, 마에 있어 박피 감모율은 우영 및 연근과 비슷한 경향을 보여 brushing처리에 있어 3.28% 수준, 근채류 전용박피기에서도 5.23%로 낮은 감모율을 나타내었다. 또한, 수작업에 의한 박피 시료는 brushing과 근채류 전용 박피기로 처리한 시료와 비교하여도 처리후의 수분함량 변화, 갈변정도, pH 변화 등의 품질적으로 크게 차이가 없었으나 감모율은 9% 수준으로 높게 나타났다. 그리고 실험에 사용한 6가지 근채류 중에서 화학적 박피가 가장 효과적인 품목으로 가열 온도 및 시간의 영향을 크게 받지 않는 것으로 나타났다.

[P-26]

약용식물 추출물의 기능성 검토

박찬성*, 박추자, 전귀향, 김동한
대구한의대학교 식품조리·영양학과

약용식물의 추출물을 식품 제조시에 첨가제로 사용할 목적으로 4종류의 약용식물을 추출하여 각 식물의 기능성을 조사하였다. 골담초, 당귀, 목통, 초피의 나무 줄기를 물과 70% 에탄올로서 추출하여 동결건조한 후 항균작용, 항산화작용 및 아질산염소거능을 조사하였다. 각 시료의 물과 에탄올추출물