귤과피의 물 균질액을 쌀에 코팅하여 아름다운 색상과 기능성을 지닌 유색미를 제조코자 하였다.

본 연구에서는 감귤과피에 존재하는 기능성 성분인 carotenoids 및 bioflavonoids가 물에 불용성이어서 균질화 기법을 통하여 유색미 제조에 편리한 물 추출용액을 제조하였으며 이를 이용하여 유색미를 제조할 경우 동할미 발생에 미치는 여러 가지 조건을 검토하였다.

물균질액 내의 감귤과피 농도(CC: 5-8%)와 쌀에 대한 물질액의 비율(WC: 20-80%)에 따른 동활미 발생정도를 조사한 결과 WC의 농도가 높을수록 동할미 발생율이 낮아졌으나 CC의 농도는 큰 영향을 미치지 않았다.

WC와 처리온도(30-60℃)의 영향은 크지는 않았으나 온도가 높을수록 혼합회수(5-20분)가 적을수록 발생율이 낮았다.

WC의 처리농도가 60-80%으로 높을 때는 dipping 시간(5-20분)이 길어질수록 발생율이 높아졌으나 WC의 농도가 20-40%일 때는 낮아졌다. 물균질액의 온도(30-60℃)는 높을수록 낮아졌으며, 건조온도(30-60℃)는 높을수록 동할미 발생율이 높았다.

[P-41]

감초추출물을 첨가한 청국장의 품질 특성

황성희*, 박인경, 윤광섭, 김순동

대구가톨릭대학교 식품산업학부

표준화된 청국장 제조법으로 대두를 정선, 수세 후 3배의 물을 가하여 24시간 침지하고 물빼기를 한 후 121℃에서 1시간 동안 증자한 후 40℃까지 냉각한 후 재래청국장으로부터 분리한 *B. lichenifomis* 균주를 2% 접종, 40℃에서 54시간 발효시켜 청국장을 제조하였으며 발효 방법에 따라서는 종균을 접종한 경우가 가장 우수한 발효양상을 보였다. 감초추출물을 첨가하여 제조한 청국장의 품질특성을 알아본 결과 첨가농도가 증가할수록 pH가 증가하였으며 환원당 함량도 증가하였다. 색도는 첨가농도가 증가함에 따라 다소 어두워 졌으나 점질물의 생성량은 증가하는 경향이었다. 관능검사 결과를 종합해 보면 5%의 첨가구에서 가장 높은 기호도를 보여 증자 대두에 감초추출물을 혼합하여 발효했을 경우 점질물의 생성의 증대는 물론 기호도의 향상에도 크게 기여하였다.

[P-42]

청국장분말을 이용하여 제조한 타블렛의 품질 특성

황성희*, 윤광섭, 김순동

대구가톨릭대학교 식품산업학부

청국장의 섭취를 증대할 수 있는 방안으로 청국장 분말을 유산균과 클로렐라, 녹차 등과 혼합하여 타블렛 제품을 제조하고 품질특성을 조사하였다. 분말과 과립 청국장으로 제조한 청국장 타블렛의 품질특성을 조사해 본 결과 pH는 과립청국장으로 제조한 타블렛이 건조청국장보다 높았다. 총당의 함