

[P-18] 찹쌀가루의 상태가 경단의 품질 특성에 미치는 영향

김기숙
가정대학 식생활학과

본 연구에서는 시판 찹쌀가루와 실험실에서 제조한 찹쌀가루를 사용하여 만든 경단의 품질특성을 관능검사와 기계적인 측정을 통하여 비교함과 동시에 실험실에서 제조한 가루의 경우에는 찹쌀가루의 냉동저장이 경단의 품질특성에 미치는 영향을 검토하였다. 또한 경단제조후 보관온도와 시간경과에 따른 품질특성의 변화도 기계적인 측정을 통하여 살펴보았다.

[P-19] 쌀 저장기간이 쌀 첨가 요구르트의 품질에 미치는 영향

백지혜 · 고영태
덕성여자대학교 식품영양학과

본 연구에서는 우유에 탈지분유 또는 저장기간이 다른 3종의 통일벼(86년산, 88년산, 89년산)를 각각 2%(w/v)첨가하고 젖산균(*Lactobacillus* 4종, *Leuconostoc* 1종)으로 발효하여 커드사이어 요구르트를 만든 후, 저장기간이 다른 쌀의 첨가가 젖산균의 산생성과 커드상 요구르트의 품질(관능성, 점도, 저장성)에 미치는 영향을 조사하였다. TKF의 첨가로 젖산균의 산생성이 대조군(우유로만 만든 요구르트)보다 촉진되었는데, 젖산균의 종에 따라 다소 차이는 있으나 싸랭 의한 젖산균의 산생성 촉진효과는 쌀의 저장기간에 의하여 현저한 영향을 받지 않았다. 관능검사의 결과를 보면 우유에 첨가된 쌀은 저장기간이 다르더라도 요구르트의 관능성에 현저한 영향을 미치지 않았다. 점도 측정의 결과를 보면 쌀의 저장기간이 경과할수록 쌀 첨가 요구르트의 점도가 증가하였으며, 커드상 요구르트는 *thixotropic flow*의 특성을 나타냈다. 5°C에서 15일간 보존된 쌀 첨가요구르트의 저장성은 첨가된 쌀의 저장기간에 관계없이 우수하였다.

[P-20] 우유와 쌀을 이용한 요구르트의 제조에 관한 연구

홍희숙 · 고영태
덕성여자대학교 식품영양학과

본 연구에서는 우유에 탈지분유 또는 4종의 쌀을 각각 2%(w/v)첨가하여 커드상의 요구르트를 만들고, 대조군(우유로만 만든 요구르트)과 비교하여 쌀의 첨가가 젖산균의 산생성 및 커드상 요구르트의 품질(관능성, 저장성)에 미치는 영향을 조사하였으며, HPLC를 이용하여 몇 가지 유기산을 분석하였다. 쌀의 첨가로 젖산균의 산생성이 대조군보다 촉진되었는데 현미의 촉진효과가 가장 현저하였다. 접종된 4종의 젖산균(*Lactobacillus* 3종, *Leuconostoc* 1종) 중에서는 *Lenc. mesenteroides* 와 *L. bulgaricus* 의 산생성도가 높았다. HPLC 에 의한 유기산 분석의 결과를 보면 우유나 2% 현미를 첨