

가한 우유에 *L. bulgaricus*를 접종하여 24시간 발효하는 동안 lactic acid 는 젖산균에 의해 생성되어 그 양이 현저하게 증가하였으나, 우유 중에 들어있는 citric acid 는 젖산균에 의해 이용되어 그 양이 현저히 감소하였다. 커드상 요구르트의 관능성은 쌀의 첨가로 표준시료보다 다소 저하되었으며, 쌀 첨가시료 중에서는 통일벼 첨가시료가 다른 시료보다 우수하였다. 커드상의 요구르트를 2주일간 5℃냉장고에 저장하는 동안 산생성과 pH, 생균수에 거의 변화가 없어 저장성은 매우 우수한 것으로 나타났다.

[P-21] 찹쌀노치 제조법에 관한 연구

정영선 · 이혜수
서울대학교 가정대학 식품영양학과

1. 3시간 침수시켜 분쇄한 찹쌀가루를 20meshcp를 통과시켜 시료로 이용했다.
2. 찹쌀에 대한 엇기름의 첨가량과 처리시간을 달리하여 노치를 제조한 결과 5%엇기름 첨가로 8시간 삭히는 조건이 최대의 전체적인 맛을 나타냈다.
3. 엇기름의 처리온도는 50℃조가 60℃에서 총당과 환원당 함량이 높고 요오드 비색도 값은 작았다.

[P-22] 쌀을 이용한 약과의 조리과학적 연구

김주의 · 이경희 · 이영순
경희대학교 식품영양학과

쌀가루를 이용한 약과에 대하여 관능검사를 실시하고 Texture 특성 및 튀김과정에서의 참기름의 변화상태를 검토하여 다음과 같은 결과를 얻었다.

1. 관능검사의 결과, 100Mesh 의 쌀가루에 baking powder를 첨가한 실험군 Ss 가 가장 선호된 것으로 나타났으나, 기존의 약과 형태인 S0 과 비교할 때 큰 차이는 없었다. 종합적인 선호도에 기여한 요인으로서 맛, 냄새가 $p < 0.01$ 수준에서, texture 가 $p < 0.05$ 수준에서 유의적인 차이를 나타냈다. Ss 는 S0 보다 단맛, 구수한 맛이 강하고, 기름 냄새가 약하여 맛, 냄새는 선호되었으나, texture 는 선호되지 않았다.
2. texture특성의 측정결과 모든 실험군은 비교군보다 handness 가 매우 높게 나타났다. 실험군 중에서도 handness 는 쌀가루의 입자도 보다 팽화제 첨가에 따른 영향이 커서 소주를 넣은 실험군보다 baking powder를 첨가한 실험군이 더 부드러웠다.
3. handness는 경과시간에 따라 Ss 가 연화되는 현상을 보였으나, S0보다는 훨씬 단단하였다. 쌀가루에 밀가루를 25% 정도 첨가하면 handness를 매우 완화시킬수 있었다.
4. 약과반죽 속의 참기름은 튀기는 과정중에 40% 정도 유출되는 결과를 보였으므로, 식용유로 일부 대체하는 것도 바람직할 것으로 사려된다. 그러나 맛 향기를 고려한 적정수준에 대해서는 더 연구가 요망된다.