

건이스트 첨가량에 따른 증편의 품질특성

윤 속 자

한국전통음식연구소

술떡으로 잘 알려진 증편(蒸片)은 막걸리 등의 술을 넣어 발효시켜 부풀려서 찐 떡으로 시큼한 술맛과 새콤하고 달착지근한 맛, 해면상(海綿狀)의 조직 특징을 가진 여름떡이다. 전통적으로 증편의 발효원(醱酵原)으로 막걸리 등의 술, 누룩, 엿기름 등을 사용하였는데 이때 발효시간이 8~12시간으로 긴 단점이 있다. 따라서 본 연구에서는 발효원으로 막걸리와 dry yeast를 사용하여 전통적인 증편의 시큼한 술맛은 유지하면서 발효시간을 단축시키기 위해 dry yeast의 첨가량을 멥쌀가루의 0.75%, 1.00%, 1.25%, 1.50%, 1.75%로 달리하여 증편의 부푸는 정도, 기계적 특성 및 관능적 특성을 저장기간 동안의 평가하였다.

건 이스트 1.25% 첨가하여 제조한 증편이 높이 2.07cm, 부피 27.33cc로 유의적으로 가장 높아 발효가 잘 된 것으로 나타났고 물성특성 중 노화현상을 가장 쉽게 볼 수 있는 견고성은 제조 직후 78.94~120.56g의 범위를 가지며 건이스트 0.75% 첨가한 시료가 120.56g, 1.75% 첨가한 시료가 78.94g으로 건이스트 첨가 비율이 높아질수록 견고성이 낮아졌으며 저장 시간이 길어짐에 따라 전분의 노화로 인해 모든 시료는 유의적으로 견고성이 증가하여 저장 4일째 107.84~220.64g을 나타냈다. 점착성, 씹힘성은 건이스트 첨가량이 증가할수록 유의적으로 낮았고 저장기간의 증가에 따라 증가하였다.

기계적 색도의 경우 건이스트 색으로 인해 건이스트 첨가량이 증가할수록 L 값은 감소하였고, b 값은 증가하였으며 저장기간의 증가에 따라 L 값이 감소하였다. 적색도인 a 값의 경우, 제조직후 -0.86~-0.57로 이스트의 첨가량이 증가할수록 a 값이 유의적으로 감소하였다. 관능적 품질의 경우 부풀기의 정도는 1.25% 시료가 유의적으로 가장 높게 나와 발효가 잘 된 것으로 나타났다. 이스트의 향, 부드러운 정도, 씹히는 정도는 유의적인 차이를 보이지 않았다.