

천연 해저 암반수를 이용한 김치 제조 및 평가

박주연 · 이해은 · 한영숙

성신여자대학교 식품영양학과

김치의 조직감 및 품질 개선을 위하여 천연 해저 암반수를 사용한 김치를 제조하였으며 20℃에서 발효, 숙성시키면서 시료로 사용하였다. 젖산균과 총균수는 일반수로 담근 김치와 유의적인 차이를 나타내지 않았으며 vitamin C 역시 유의적인 차이가 없었다. 천연 해저 암반수의 쓴 맛을 낮추기 위해 여러 종류의 짓갈을 첨가하였고 관능평가 결과 까나리액젓을 첨가한 김치에서 우수하게 나타났다. 또한 김치 발효 중 texture 변화 측정을 위해 김치 내 무기질 함량을 조사하였고 texture analyser를 사용하여 hardness를 측정하였는데, 천연 해저 암반수로 담근 김치가 일반수로 담근 김치보다 hardness가 더 높게 측정되었다.