

고추냉이 첨가 동치미의 관능적 및 미생물학적 특성

박정은 · 장명숙

단국대학교 식품영양학과

본 연구에서는 allylisothiocyanate를 발생시켜 식품의 맛을 좋게 하고 식욕 및 소화 작용을 할뿐만 아니라 여러 가지 세균, 곰팡이와 대장균의 성장을 억제하는 효과를 나타내어 식품의 방부 작용을 하는 것으로 알려진 고추냉이(*Wasabia japonica matsum*)를 동치미에 첨가하여 맛과 저장성에 미치는 영향을 알아보고 실용화하는 방안의 기초를 마련하고자 하였다. 고추냉이는 무 무게에 대하여 0, 3, 5, 7, 9% 첨가하여 동치미를 담그어 10℃에서 50일간 발효시키면서 관능적 및 미생물학적 특성을 살펴보았다. 고추냉이 첨가 동치미의 관능검사 결과 색, 신냄새, 신맛, 매운맛, 탄산미, texture, 전반적인 기호도의 모든 항목에서 대조구에 비해 고추냉이를 첨가한 처리구를 더 좋아하는 것으로 나타났다. 특히 5%와 7% 처리구가 높은 점수를 받아 선호하는 것으로 나타났다. 발효 중기까지는 5% 처리구를, 발효 말기로 갈수록 7% 처리구가 높은 점수를 받아 더 좋아하는 것으로 나타났다. 총균수와 젖산균수는 모든 처리구에서 발효가 진행되면서 증가하여 최대균수에 도달한 후 감소하는 경향을 보였다. 총균수는 고추냉이를 첨가한 처리구의 균수가 대조구에 비해 낮은 것으로 나타났다. 젖산균수는 5%와 7% 첨가한 처리구에서 발효말기까지 높은 균수를 유지하였다. 본 실험의 결과에서 고추냉이를 5%와 7% 첨가한 처리구를 좋아하는 것으로 나타났다.