

## 단호박 가루첨가가 스펀지 케이크의 관능적 및 총균수에 미치는 영향

변지영<sup>\*</sup> · 장명숙

단국대학교 식품영양학과

본 연구는 스펀지 케이크 제조시 단호박 가루를 달리하여 첨가하였을 때 스펀지 케이크의 맛과 저장성에 미치는 영향을 알아보고 최적 첨가량을 찾아 건강 케이크로써의 이용가능성을 알아보고자 하였다. 단호박 가루는 단호박을 동결 건조하여 마쇄하여 사용하였고 밀가루의 양에 대한 단호박 가루의 첨가량을 0, 10, 20, 30, 40%(w/w)로 하여 스펀지 케이크를 만들었다. 스펀지 케이크는 온도 20℃, 습도 78%에서 3일간 저장하면서 관능적 특성과 같은 조건에서 4일간 저장하면서 총균수의 특성을 알아보았다. 관능적 특성은 기호도 특성과 강도 특성으로 나누어 평가하였다. 기호도 특성 평가는 외관의 경우 10% 첨가구가 가장 높게 평가되었고 색, 향, 단맛, 부드러움, 촉촉함, 전반적인 기호도 에서는 20% 첨가구가 높게 평가되었다. 강도 특성 평가는 단호박 가루의 첨가량이 증가될수록 색, 향, 맛의 항목에서 높은 점수를 나타냈다. 또한 저장기간이 길어질수록 30과 40% 첨가구가 다른 첨가구에 비해 촉촉하고 부드럽다는 결과를 나타내었다. 총균수는 저장기간이 길어질수록 총균수가 증가하는 경향을 보였다. 40% 첨가구가 다른 첨가구에 비해 많은 총균수를 나타냈으며 저장기간이 길어질수록 완만한 증가를 보였다. 본 실험의 결과 10%와 20% 첨가구를 좋아하는 것으로 나타났고, 20% 첨가구를 가장 좋아하는 것으로 나타났다.