

## 보리를 이용한 증편 제조 표준화에 관한 연구

김지상<sup>\*</sup> · 신성희 · 차운경 · 이경희<sup>1)</sup> · 이영순

경희대학교 식품영양학과, <sup>1)</sup>경희대학교 의식산업학과

보리가루를 이용한 증편 제조의 표준 확립을 위해 mesh, 수분량을 달리한 증편을 제조하여 보리증편 개발의 기초자료로 삼고자 하였다. 보리는 35mesh(A시료) · 80 mesh(B시료), 재료의 비율은 보리시료 중량(15g)에 대하여 타주 20%, 설탕 20%, 소금 1.3%로 일정하게 하고, 수분은 110%, 130%, 150%로 첨가량을 조절하여 Rheometer (Compac-100, Japan)를 이용하여 경도, 점도를 측정하였다. 경도는 B시료가 A시료보다 부드럽게 각 시료는 수분함량이 높아질수록 부드럽게 나타났으며 점도는 B시료가 A시료보다 낮게 나타났다. 색차계(JS555, JAPAN)를 이용하여 측정한 결과, L값은 수분량이 증가할수록 크게, a 값 경우 mesh가 높을수록, 수분량이 많을수록 낮게 나타났으며 b값은 mesh와 수분함량에 따른 색의 차이는 나타나지 않았다. 체적은 A시료보다 B시료 것이 더 증가하였으며 성형면에서 각 시료는 수분함량이 증가할수록 기공의 크기와 분포가 고른 상태가 되었으며 B시료가 A시료보다 기공의 크기가 크게 나타났다. 기호점사의 외관, 질감, 맛, 냄새, 종합적인 기호도에선 mesh에 관계없이 수분함량이 증가할수록 높게 나타났으며(p<0.05) 식별점사의 결과는 mesh에 따라 경도, 탄력성, 부착성, 단맛에서 차이가 나타났으나, 향에선 A시료는 수분함량이 증가할수록 낮게 나타났고, B시료는 높게 나타났다.