

생이스트 첨가량에 따른 증편의 품질특성

윤 숙 자

한국전통음식연구소

시루에 찌는 찌떡의 일종인 증편(蒸片)은 막걸리 등의 술, 누룩, 엿기름 등을 넣어 발효시켜 빵과 유사한 해면상(海綿狀)의 조직 특성을 갖는데 발효시간이 8-12시간으로 긴 것이 단점이다. 따라서 발효원으로 막걸리와 생이스트를 사용하여 전통적인 증편의 시큼한 술맛은 유지하면서 발효시간을 단축시키기 위해 생이스트 첨가량을 멥쌀가루의 0%, 0.25%, 0.50%, 0.75%, 1.00%로 달리하여 증편의 기계적, 관능적 품질특성을 저장기간 동안 평가하여 적합한 표준조리법을 제시하고자 한다.

증편의 높이와 부피는 생이스트 0.50% 첨가한 시료가 높이 2.83 cm, 부피 41.67 cc로 가장 높아 발효가 잘 된 것으로 나타났고 생이스트를 첨가하지 않은 시료는 높이 1.47 cm, 20.67 cc로 유의적으로 가장 낮았다. 물성특성의 경우 생이스트를 첨가한 시료들은 첨가하지 않은 시료보다 유의적으로 견고성, 점착성, 씹힘성이 낮았으며, 응집성, 탄력성, 부착성은 유의적인 차이를 보이지 않았다. 기계적 색도의 경우 생이스트를 첨가한 시료들이 명도와 황색도가 유의적으로 높았다. 관능적 품질의 경우 생이스트 0.50% 첨가 시료가 부푸는 정도, 부드러운 정도에서 유의적으로 높게 나왔다.