

홍삼을 첨가한 레몬과편의 품질특성

김 은 미

김포대학 호텔조리과

홍삼분말을 사용하여 홍삼의 독특한 풍미와 약리적 기능을 접목시켜 기호성을 높이고 기능성을 부여한 제품을 개발하기 위하여 레몬즙 21.4%, 고구마전분 6.7%, 물 53.3%, 설탕 13.3%, 꿀 5.3%를 첨가하여 제조한 레몬과편에 홍삼을 각각 0, 2, 4, 6, 8, 10%첨가하여 제조하였다. 레몬홍삼과편은 pH, 색도, 관능검사와 기계적 물성검사를 실시하였다. 그 결과 pH는 2.95-3.00정도로 홍삼 첨가량에 영향이 없었으며 관능검사 항목 중 표면색은 홍삼의 함량이 증가할수록 진했다. 투명한 정도는 10%의 홍삼이 첨가된 군에서 투명성이 저하되었으며, 홍삼의 쓴맛은 6,8,10%를 첨가한 경우 강하게 느꼈다. 향과 전체적인 기호도는 각각 4.58-5.13, 4.44-5.55로 중간 정도로 평가되었다. 색도의 경우 L값은 8, 10% 첨가한 군이 0% 첨가군보다 유의적으로 감소하였고, a값은 홍삼을 첨가한 군들이 유의적으로 증가하였으며, b값은 6% 이상 첨가군에서 유의적으로 증가하였다($p<0.05$). 기계적 물성인 chewiness, cohesiveness, hardness 및 springiness는 홍삼 첨가군이 유의적으로 높게 나타났다($p<0.05$). 따라서 레몬과편에 홍삼을 첨가하는 경우 2-6% 정도의 첨가가 바람직한 것으로 보이며, 레몬에 기능성 식품의 하나인 홍삼을 첨가한 경우 입맛이 없는 환자들에게 식욕을 촉진시키고, 고혈압이나 당뇨병 환자의 병인식으로도 권장할 만 하다고 본다.