

된장젼의 개발과 품질특성 연구

김혜영* · 이연경 · 김순미¹ · 이인선 · 강지윤 · 이승민 · 이지현
 용인대학교 식품영양학과, ¹가천길대학교 식품영양학과

우리나라 전통 발효식품인 된장이용 활성화방안의 하나로서 저염된장을 제조하고, 된장과 올리고당의 수준을 달리하여 된장 40%와 올리고당 40%(D40O40), 된장의 40%와 올리고당 60% (D40O60), 된장 50%와 올리고당 40%(D50O40), 된장 50%와 올리고당 60%(D50O60), 된장 60%와 올리고당 40%(D60O40) 및 된장 60%와 올리고당 60%(D60O60)의 생된장을 이용한 된장젼을 개발하였다. 생된장의 염도는 6.4%였고, 끓인 된장의 염도는 7.7%를 나타내었다. 명도를 나타내는 L값은 생된장이 44.21의 수치를 나타내면서 끓인 된장(42.26)보다 높았다. 생된장에서 측정된 *Bacillus*는 끓인된장의 약 6배였으며, 효모는 약 45배였다. 된장젼의 염도는 D50O40 시료가 3.3%를 나타내며 가장 높았으며, D30O60이 1.6%로 가장 낮은 수치를 나타냈으나 D30O40(1.9%)과 D40O60(1.9%)와는 유의적인 차이를 나타내지 않았다. 염도는 올리고당의 함량이 높을수록, 된장의 함량이 낮을수록 낮아졌으며, 모든 시료가 1.6%에서 3.3%의 수치를 나타냈다. 된장젼의 L값은 D30O60에서 37.07의 수치를 보이며 가장 밝게 평가되었으며, D40O40(32.15)시료가 가장 낮게 평가되었다. 전통 된장은 콩 식품의 생리활성 연구, 미생물 관련 연구, 맛에 관한 연구가 활발하게 진행되어 왔으며 혈전 용해능, 면역강화 기능, 항암효과 등과 같은 기능성 있다고 알려져 왔다. 그러나 된장을 열조리하여 찌개류로 섭취하는 방법이 대부분이며, 열조리시 그 기능성이 떨어질 것이다. 본 연구에서는 생된장을 이용한 된장젼의 개발로 된장의 생리활성 기능을 효율적으로 이용할 수 있다고 기대된다.