

단체급식용 Cook-chill 파전의 재가열 방법에 따른 관능적 평가

류 은 순

고신대학교

채소를 이용한 전 종류에 대한 중 파전은 소비자의 기호가 높은 우리 고유의 전통음식이지만 생산과정이 복잡하고 시간이 많이 소요되어 단체급식소에서 제공하는데 어려운 점이 많다. 채소류를 이용한 전통음식을 cook-chill system화하여 급·외식업소에 공급하는 경우, 우리 나라 채소의 부가가치를 높일 수 있을 뿐 아니라 한국 식문화의 유지와 발전에도 기여할 수 있을 것이다. 따라서 본 연구에서는 단체급식소에서의 보급을 위해 우리 고유의 전통음식인 파전을 cook-chill system을 적용시킨 후 다양한 재가열방법에 의한 관능적 품질평가를 시도하였다.

연구방법은 단체급식소에 활용할 수 있는 1인분량에 대한 파전 조리법을 개발한 후, 조리된 파전을 급속냉각기에서 급속냉각(조건: -18°C 에서 30분)시켰다. 냉각시킨 파전은 한 팩에 5인분을 넣어 비닐포장 한 후 3°C 에서 1일, 3일, 5일간 냉장 저장하였다. 냉장 보관한 파전은 후라이팬, steam convection oven, 전자렌지에서 재가열한 후 관능평가를 실시하였다. 관능평가는 훈련된 9명의 평가자가 9점 척도에 의해서 맛, 냄새, 색상, 수응도, 질감에 대해 평가하였다.

즉석에서 조리한 파전(대조군)과 1일 저장한 cook-chill 파전을 비교시, 재가열방법에 따른 차이에서, 질감에서는 유의적인 차이가 없었고 후라이팬에서 재가열한 파전도 대조군과 유의적인 차이를 보이지 않았으나 convection oven과 전자레인지에서 재가열한 파전은 맛, 냄새에서 유의적으로($p<0.01$) 낮은 점수를 보였다. 3일 저장한 cook-chill 파전의 경우, 색상에서는 재가열방법에 따른 유의적인 차이를 보이지 않았고 후라이팬에 재가열한 파전도 대조군과 유의적인 차이를 보이지 않았으나 convection oven과 전자레인지를 사용하여 재가열한 파전은 맛($p<0.01$), 냄새($p<0.01$), 질감($p<0.05$), 전반적인 수응도($p<0.01$)에서 유의적으로 낮은 점수를 보였다. 5일 저장한 경우, convection oven과 전자레인지에 재가열한 파전이 맛($p<0.01$), 질감($p<0.05$), 전반적인 수응도($p<0.05$)에서 유의적으로 낮은 점수를 보였다. 저장기간에 따른 차이에서, 후라이팬에서 재가열한 파전은 냄새, 색, 질감에서는 1일, 3일, 5일의

저장기간에 따른 유의적인 차이를 보이지 않았으나 5일 저장한 파전이 맛과 전반적인 수용도에서 유의적으로($p<0.01$) 낮은 점수를 보였다. Convection oven에서 재가열한 파전은 대조군보다 맛, 냄새가 저장 1일부터 유의적($p<0.01$)으로 낮은 관능평가 점수가 나타났다. 전자레인지로 재가열한 파전은 색과 질감에서 유의적인 차이를 보이지 않았으나 맛, 냄새, 전반적인 수용도에서는 대조군이 저장 후 재가열 처리한 파전보다 유의적($p<0.01$)으로 높은 점수가 나타났다. Cook-chill 파전을 재가열하는 경우, 후라이팬에서 재가열하는 것이 관능평가 점수가 대조군과 유사하게 나타났지만 convection oven 및 전자레인지에서 재가열시에는 관능평가 점수가 낮게 나타나 재가열 조건에 대한 검토가 있어야 하겠다.