

조리전공 대학생들의 학습 기간에 따른 미각인식도에 대한 연구

정 혜 정*(우송대학교 외식조리학과 교수)

김 미 경 (우송정보대학 외식조리과 교수)

본 연구는 조리를 전공하는 학생들을 대상으로 조리교육의 진행됨에 따라 미각의 예민도가 변화되는 과정을 관능검사를 통하여 알아보았다. 연구에 참여한 패널은 우송대학교 외식조리학과에 재학중인 1,2,3학년 학생들 중에서 연구목적과 연구내용을 이해하고 자발적으로 참여하고자한 학생들을 대상으로 하였다. 1학년은 조리실습을 해 본 경험이 적고, 2,3학년은 조리실습을 많이 해 보았기 때문에 1학년(group 1)과 2,3학년(group 2)의 두 그룹으로 나누어 패널을 선정하였다. 설문지의 문항은 일반 사항, 건강상태, 일반적인 선호도 기호도 등을 조사하였으며 4가지 기본 맛의 최소 감각량 및 최소 감미량을 검사하였다. 최소 감각량과 최소 감미량을 측정하기 위하여 선정된 패널들은 4원미(단맛, 짠맛, 신맛, 쓴맛)에 대한 역가(최소 감각량 및 최소 감미량)를 측정하기 위해 미리 만들어 놓은 4가지 맛의 용액에 대한 관능평가를 하여 설문지에 제시된 표에 기록하도록 하였다. 역가 측정을 위해 패널들에게 각 용액을 제시하기 전에 평가하는 방법을 상세히 알려주었다. 평가 순서는 단맛, 짠맛, 신맛, 쓴맛의 순으로, 농도가 낮은 용액부터 맛을 보도록 하였고, 맛을 보는 요령은 소량의 용액을 입 속에서 휘둘러서 혀의 표면에 충분히 닿게 하여 맛을 본 후, 반드시 증류수로 입을 헹구어내어 다음 용액의 맛에 영향을 미치지 않도록 하였다. 음식의 선호도에 대해서는 단음식의 섭취와 음식의 온도에서 그룹간의 유의성의 차이를 나타내고 있는데 group2가 1에 비하여 단음식을 좋아하는 경향을 보였으며 음식의 온도에 있어서도 group2가 뜨거운 음식이나 더운 음식을 좋아하는 학생이 73.2%를 보이는 반면 group1은 42.5%에 그치는 결과를 보였다. 4원미에 대한 최소 감각량 및 최소 감미량은 group 간의 차이를 보이지 않았으며 오히려 최소 감각량은 학습 받은 group이 더 높은 농도에서 인지하므로 맛을 느끼는 것은 개인차가 더 강하고 2-3년의 학습에 의해서는 크게 차이 나지 않음을 알 수 있었다. 또한 기초 맛에 대한 선호도는 group 2가 1에 비하여 단맛과 매운맛에 대한 선호도가 높은 반면 쓴맛에 대한 선호도가 낮음을 알 수 있었다.