

## P9-05

### 관능검사와 물성검사를 이용한 녹두빈대떡의 조리법의 표준화

이진화\*, 신은수, 류홍수, 장대홍<sup>1</sup>. 부경대학교 식품생명과학과, <sup>1</sup>부경대학교 수리과학계열

외식산업의 문제점을 우리나라 고유식재료로 구성된 전통음식으로 해결하는 것은 중요한 과제이며, 이를 실용화하기 위하여, 다양한 전통음식의 조리법을 표준화하고, 번거로운 조리방법을 간소화하는 작업이 절실하다. 내,외국인을 대상으로한 전통음식의 기호도 조사에서, 빈대떡이 선호도가 높은음식임에도 불구하고 섭취하는 빈도수는 오히려 낮은 식품으로 나타났다. 따라서 본 연구는 높은 선호도, 영양적인 우수성, 상품화 가능성을 가진 빈대떡을 대상으로, 다양하게 전해오는 조리법을 현대인의 기호도에 맞게 표준화하기 위하여 소비자 기호도조사를 실시하였다. 1단계로, 전통빈대떡의 혼합비율을 최적화하였고, 2단계로 빈대떡의 기능성과 시장성을 향상시키고자, 전통빈대떡에서 최적화된 비율을 기초로하여 돼지고기의 일정부분을 오징어육과 대두로 대체한 개량빈대떡의 최적화비율을 구하였다. 소비자 기호도조사의 방법은, 20대의 학부 및 대학원생 30명을 대상으로, 9점 항목척도법을 사용하였으며 평가항목은 전반적인 기호도(overall liking), 외관(apperance), 색깔(color), 냄새(flavor), 경도(hardness)로 하였다. 실험디자인은 혼합물 시험법중의 하나인 simplex centroid design에 따른 반응표면분석 (Response Surface Methodology)에 의하였고, 통계분석은 MINITAB (Statistical software, minitab release 13.20)을 사용하였다. 소비자 기호도검사결과, 전통빈대떡의 혼합비율은 녹두: 돼지고기: 채소의 최적의 비율은 32%: 40%: 28%(전반적인 기호도를 최우선적으로 만족하는 경우)로 나타났고, 돼지고기, 오징어, 대두단백을 사용한 개량빈대떡의 경우는, 돼지고기: 오징어: 대두의 최적비율은 22%: 41%: 37%(전반적인 기호도를 최우선적으로 만족하는 경우)로 나타났다.

## P9-06

### 세대별 비교를 중심으로 한 빈대떡의 소비자 기호도조사

이진화\*, 신은수, 류홍수<sup>1</sup>, 장대홍<sup>2</sup>. <sup>1</sup>부경대학교 식품생명과학과, <sup>2</sup>부경대학교 수리과학계열

식생활에 대한 의식과 식생활 패턴에 따른 세대간의 차이로 인해, 신세대는 기성세대에 비해 간편성, 경제성, 미각성에 비중을 두는 서양식 fast food를 선호하는 경향이다. 그러나, fast food위주의 가공식품등은 영양성과 안전성이 상대적으로 낮으며, 국가경제적인 면에서도 손실을 주고 있어, 영양소의 함량이 인체요구량에 적절한 비율에 접근하는 전통식을 fast food화 할 필요가 있다. 이를 위해선 전통식 조리법의 표준화 및 소비자 기호도조사가 선행되어야 하나, 기호성에 대한 세대별 차이가 크기 때문에 외식산업에 도입하는데 어려움이 뒤따른다. 따라서 본 연구는 높은 선호도, 영양적인 우수성, 상품화 가능성을 가진 빈대떡을 대상으로, 다양하게 전해오는 조리법을 표준화하기 위하여 세대별로(10대, 20대, 30대이상) 소비자 기호도조사를 실시하였다. 우선, 전통빈대떡의 혼합비율을 세대별로 최적화하였고, 그것을 기초로 하여 빈 돼지고기의 일정부분을 오징어육과 대두로 대체한 개량빈대떡의 최적화비율을 구하였다. 소비자 기호도조사의 방법은, 10대(중학생, 34명), 20대(학부 및 대학원생, 30명), 30대이상(교수및 주부, 20명)을 대상으로, 9점 항목척도법을 사용하였으며 평가항목은 전반적인 기호도(overall liking), 외관(apperance), 색깔(color), 냄새(flavor), 경도(hardness)로 하였다. 실험디자인은 혼합물 시험법중의 하나인 simplex centroid design에 따른 반응표면분석 (Response Surface Methodology)에 의하였고, 통계분석은 MINITAB (Statistical software, minitab release 13.20)을 사용하였다. 소비자 기호도검사결과, 전통빈대떡의 경우, 녹두: 돼지고기: 채소의 최적비율이 10대는, 34%: 49%: 17%이었고, 20대는 32%: 40%: 28%, 30대이상은 55%: 13%: 32%의 결과를 보여(전반적인 기호도를 최우선적으로 만족하는 경우), 신세대가 훨씬 돼지고기함량이 높은 것을 선호하는 것으로 나타났다. 개량빈대떡의 경우, 돼지고기: 오징어: 대두의 최적비율이 10대는 21%: 67%: 12%, 20대는 22%: 41%: 37%, 30대이상은 3%: 42%: 54%의 결과를 보여, 10대는 오징어 함량이 높은 것을 선호하는 반면, 30대이상의 기성세대는 대두의 함량이 월등히 높은 것을 선호하는 것으로 나타났다.