

산수유 추출물을 첨가한 요구르트의 품질 특성

강성운 · 최수연 · 문성원*

영동대학교 호텔식품외식학부

산수유 추출물이 요구르트의 품질 특성에 미치는 영향을 알아보기 위하여 요구르트는 시유에 설탕 10%를 가한 대조구와 시유에 설탕 10%와 산수유 추출물을 각각 0.5%, 1.0%, 1.5%, 2.0%(v/v)로 달리하여 만들었다. 초기 젖산균은 8.33×10^6 cfu/ml로 접종하여 40℃에서 20시간 발효시킨 후 품질 특성을 알아보기 위해 10℃에서 21일 동안 저장하면서 pH, 총산함량, 생균수 및 관능적인 특성을 보았다. 관능적특성 평가 결과 산수유추출물의 첨가량이 많을수록 색은 진하였고, 냄새와 쓴맛이 강해졌다. 맛과 전반적인 기호도에서 대조구보다는 산수유 추출물 0.5%와 1%를 첨가한 요구르트가 다른 처리구에 비해서 높은 점수를 받아 선호하였다. pH, 총산함량과 생균수 측정 결과 저장 동안에 큰 변화 없이 유지하거나 아주 약간 감소하여 저장성이 우수하였다. 이상의 결과에서 산수유 추출물을 첨가한 요구르트 제조시 0.5%~1.0%의 산수유추출물을 첨가하는 것이 바람직한 것으로 나타났다.