

구기자를 첨가한 쿠키의 품질특성과 항산화효과

박복희* · 박선영 · 조희숙

목포대학교 생활과학부 식품영양학전공

구기자 첨가 쿠키의 저장 과정 중 이화학적 특성과 항산화 효과를 살펴보고, 기능성 식품 개발과 구기자 이용의 효율성 증대를 모색하고자 하였다. 구기자 첨가량이 증가할수록 수분, 회분 및 조단백질 모두 높게 나타났고, 대조군에 비해 구기자 쿠키의 부피가 더 많이 증가하였으며, 퍼짐성은 구기자 5% 첨가쿠키가 가장 컸다. 색도에서 구기자 첨가량이 많을수록 L값은 낮았으며, a값과 b값은 높게 나타났으며, 주요 지방산으로는 palmitic acid가 가장 많이 차지하였고, 그 다음으로 oleic acid, stearic acid 순으로 많았다. texture의 변화를 살펴보면 경도, 과쇄성 및 점착성은 구기자 첨가군이 대조군보다 높게 나타났고, 탄력성과 응집성은 대조군이 첨가군보다 높았다. 저장기간에 따른 구기자 쿠키의 항산화효과에서 산가의 경우, 저장기간이 경과함에 따라 모든 실험구에서 산가가 유의적으로 증가하였고, 대조구보다 첨가구에서 훨씬 낮았다. 과산화물가는 저장 10일까지는 약간 증가하다가 그 후 30일까지 급격히 증가한 후 감소하는 경향을 보였으며, TBA가는 모든 처리구에서 저장 전 기간을 통하여 증가하였고, 구기자 분말을 첨가한 쿠키가 대조구에 비해 낮은 값을 나타내 지방의 산화를 지연시켰음을 알 수 있었다.

* 담당자 : 박복희

* Tel : 061-450-2522

* Fax : 061-450-2529

* E-mail: bhpark@mokpo.ac.kr