

일부 시판 베이커리 제품의 산가수분해지방 함량과 지방산 조성에 관한 연구

김옥선 · 주나미

숙명여자대학교 식품영양학과

경제발전과 식생활 양식의 변화, 여성의 사회진출로 인하여 주식과 부식으로 구별되어지는 우리의 식단에서 베이커리 제품이 차지하는 비중이 점차 증가되고 있다. 그러나, 일부 베이커리 제품은 단맛이 강하고 향미, 점탄성, 유화성, 텍스처어 등을 위해 많은 양의 지방을 사용하고 있다. 지방은 과다 섭취시, 열량영양소의 과잉공급으로 인하여 에너지를 축적하게 되며 비만과 성인병을 유발하게 되어 웰빙(well-being)을 추구하는 소비자들로부터 외면당하고 있으나, 베이커리 제품에서의 정확한 지방함량과 지방산조성에 관한 연구는 아주 미흡한 실정이다. 따라서 본 연구는 예비조사를 통하여 지방 함량이 많을 것으로 인식하고 있는 4가지(크로와상, 페이스트리, 슈크림, 도넛) 제품을 선정하고, 이들을 프랜차이즈 베이커리 A, B, C사의 매장에서 구입하여 산가수분해지방 함량과 지방산 조성을 알아보고자 하였다.

구입한 시료는 마쇄하고 건조시켜 사용하였으며 AOAC법에 의하여 산가수분해지방 함량을 구하고, 제품의 지방산 조성은 Gas Chromatography를 이용하여 알아보았다. 프랜차이즈 A, B, C사의 4가지 베이커리 제품의 산가수분해지방 함량은 크로와상의 경우 B사의 함량이 24.36%로 가장 많았고, 페이스트리는 32.85%로 C사 제품이 많았으며, 슈크림의 경우 27.97%로 B사의 제품, Doughnut의 경우 36.36%로 A사의 제품이 가장 많았다. A, B, C사 베이커리 제품의 지방산조성은 크로와상의 경우 A와 B사의 경우 포화지방산인 Palmitic acid(C16:0)가 가장 많았고, 다음으로 불포화지방산인 Oleic acid(C18:1)가 많았다. C사 제품의 경우 Oleic acid(C18:1)가 많았다. 페이스트리와 슈크림은 A, B, C사 제품 모두 불포화지방산인 Oleic acid(C18:1)가 가장 많이 함유되어 있었다. 도넛의 경우 A와 B사 제품은 불포화지방산인 Oleic acid(C18:1)가 가장 많이 함유되어 있었고, C사 제품의 경우 Oleic acid(C18:1)와 고도불포화지방산인 Linoleic acid(C18:2)를 A와 B사 제품보다 많이 함유하고 있어 P/M/S ratio에 있어서도 1:1.2:1과 유의한 경향을 보였다. 대부분 실험에 쓰인 베이커리 제품이 P/M/S의 1:1.2:1을 만족시키지 못했다. PUFA는 주로 ω6계의 Linoleic acid(C18:2)가 많았고, ω3계열의 EPA(C20:5)와 DHA(C22:6)는 발견되지 않은 것으로 보아 어유의 사용은 없었던 것으로 사료되며, 이들 제품들은 쇼트닝, 마아가린, 버터를 이용하여 제품을 만드는 것으로 나타났다

* 담당자 : 김옥선

* Tel : 710-9471

* Fax : 710-9467

* E-mail : okboog@hanmail.net