

## 로즈마리 분말이 스펀지 케이크의 저장 중 품질특성에 미치는 영향

경상현 · 권경훈 · 정수희 · 육 철 · 안준배 · 문성원\*

영동대학교 호텔식품외식학부

허브란 잎, 줄기, 뿌리 등이 식용 또는 약용으로 쓰이거나 향미로 이용되는 식물의 총체이며 로즈마리는 허브류 중에서 항산화성이 높은 것으로 알려져 있다. 최근 식생활이 점차 서구화 되어감에 따라 빵과 케이크의 소비가 증가하고 있는 추세이며 높은 온도에서도 방향성이 유지되고 항산화성이 있는 로즈마리의 특성을 스펀지 케이크에 적용하고자 하였다. 사용한 로즈마리분말의 함량은 0%, 0.1%, 0.3%, 0.5%, 0.7%(w/w)로 하였고, 스펀지 케이크를 만든 후 20℃에서 3일간 저장하면서 관능적, 이화학적 및 미생물학적 특성을 보았다. 실험 결과 로즈마리함량이 높을수록 항산화력이 강해짐을 알 수 있었으며, 관능검사 결과 전반적인 기호도에서 0.1%와 0.3% 첨가 시 좋은 점수를 받았고, 0.5%이상으로 함량이 높아질수록 로즈마리의 방향이 강해서 좋지 않은 것으로 나타났다. 따라서 로즈마리분말을 스펀지케이크에 0.1% 첨가하였을 때 보존성과 기호도를 높일 수 있는 것으로 보였다.

\* 담당자 : 문 성원

\* Tel : 017-362-3300, 043-740-1186

\* Fax : 043-745-0170

\* E-mail : swmoon@youngdong.ac.kr, swmoon730@hanmail.net