

## 분리대두단백질을 첨가한 쌀국수의 제면특성 연구

박희경 · 이효지

한양대학교 생활과학대학 식품영양학과

분리대두단백질은 콩에서 단백질만 분리하여 탄수화물과 지방이 제거된 식물성 단백질원이다. 우수한 수화력을 가지고 있어 식품의 증량제로 많이 사용되고 있으며 건강보조식품, 다이어트 식품, 병원환자식, 이유식에 널리 이용되고 있다. 본 연구에서는 쌀 소비를 증대시키고 단백질이 부족한 쌀가루에 분리대두단백질을 첨가하여 영양을 보충하고 제면성을 높이기 위하여 밀가루를 첨가하여 쌀국수의 수분결합능력, 용해도 및 팽윤력, 색도측정, 기계적 검사를 통하여 현대인의 기호에 맞는 건강편의식품으로 보급, 발전시키는데 목적이 있다.

수분결합능력은 쌀가루 함량이 많고 분리대두단백질이 적을수록 수분과 친화성이 높고, 용해도 및 팽윤력은 온도가 높을수록 증가하였으며 쌀가루 함량이 적고 분리대두단백질이 많을수록 더 컸다. 색도는 쌀가루 함량이 많고 분리대두단백질이 적을수록 L값이 낮았으며 a값과 b값은 쌀가루 함량이 적고 분리대두단백질이 많을수록 높았다. 쌀국수의 기계적 검사 결과 hardness, adhesiveness, cohesiveness는 쌀가루 함량이 많고 분리대두단백질이 적을수록 높았으며, gumminess, chewiness는 분리대두단백질이 적을수록 낮았다. springness는 시료간의 유의적인 차이가 없었다 ( $p < 0.05$ ). 이러한 결과로 쌀가루 첨가량이 많고 분리대두단백질이 적을수록 쌀국수로 적합하다는 것을 알 수 있었다.

\* 담당자: 박희경

\* Tel : 02) 2290-1182 / 011-587-8014

\* Fax : 02) 2290-1182

\* E-mail: topyh@hanmail.net