

송화설기의 재료배합비에 따른 관능적 · 텍스처 특성

이효지 · 김하정 *

한양대학교 식품영양학과, 한양대학교 교육대학원 가정교육전공*

송화설기는 멥쌀가루에 송화가루와 감미료를 넣어 쥘 떡이다. 송화가루는 소나무의 꽃가루로 고혈압과 당뇨병에 효과가 좋으며 신경통과 두통, 지방간 해소 및 노화방지 효능이 있다고 알려진 귀한 식품이다.

본 연구는 멥쌀가루에 5%, 7%, 9%의 송화가루와 설탕과 꿀로 당의 종류를 달리하여 제조한 송화설기의 기호도와 Texture 측정, 수분함량, 색도를 측정하여 적절한 배합비를 선정하여 건강식품으로 개발하고자 하는데 목적이 있다.

관능검사결과 씹살한 맛, 부드러운 정도는 멥쌀가루 182g, 송화가루 9%에 꿀을 첨가한 군이 가장 높게 평가되었고, 삼킨뒤의 느낌은 멥쌀가루 182g, 송화가루 9%에 설탕을 첨가한 군이 가장 높게 평가되었다. 쫄깃한 정도는 멥쌀가루 190g, 송화가루 5%에 꿀을 첨가한 군이 가장 높게 평가되었고, 촉촉한 정도는 각 시료간의 유의적 차이가 없었다($p < 0.05$).

기호도검사 결과는 색깔 · 향기 · 전반적인 바람직한 정도 모두 멥쌀가루 190g, 송화가루 5%에 꿀을 첨가한 군이 가장 높게 평가되었다.

기계검사결과 Hardness · Cohesiveness · Gumminess는 멥쌀가루 190g, 송화가루 5%에 꿀을 첨가한 군이 가장 높았다. Adhesiveness는 멥쌀가루 182g, 송화가루 9%에 꿀을 첨가한 군이 가장 높았으며, Chewiness는 멥쌀가루 190g, 송화가루 5%에 설탕을 첨가한 군이 가장 높았다.

수분함량은 멥쌀가루 190g, 송화가루 5%에 설탕을 첨가한 군이 38.5%로 가장 높았으며, 설탕을 첨가한 군이 꿀을 첨가한 군보다 유의적으로 수분함량이 높았다($p < 0.05$).

색도측정결과 L값은 멥쌀가루 190g, 송화가루 5%에 설탕을 첨가한 군이 가장 높아 밝았으며, a값과 b값은 멥쌀가루 182g, 송화가루 9%에 꿀을 첨가한 군이 가장 높았다.

이상의 연구를 통해 얻은 송화설기의 가장 바람직한 배합비는 멥쌀가루 190g, 송화가루 10g (5%), 꿀 45ml, 물 5ml, 소금 2g(1%)이었으며 수분함량은 36.62%였다.

담당자 : 김하정

E-mail : hajungk@lycos.co.kr

Fax : 02-2290-1182

Tel : 011-686-8535