

## 신선초설기의 재료배합비에 따른 관능적, 텍스처특성

이효지 · 이은미\*

한양대학교 식품영양학과, 한양대학교 교육대학원 가정교육전공\*

신선초설기는 멥쌀가루에 신선초가루, 설탕(또는 꿀), 소금, 물을 넣어 시루에 찜떡이다. 신선초는 비타민 B<sub>12</sub>, 칼슘, 나트륨, 칼륨 등이 포함 되어 있어서 조혈작용을 돕고, 지혈작용을 하며, 심장을 튼튼하게 한다. 또한 식욕을 증진시키며, 피로회복과 성인병을 예방하고 치료하는데 도움을 준다. 본 연구는 멥쌀가루에 신선초가루 2, 3, 4%와 설탕(또는 꿀), 소금, 물을 첨가하여 신선초설기를 만들어 관능검사, 기계적 검사, 수분 함량, 색도를 측정하여 최적의 배합비를 알아내고 기능성 떡으로서의 이용 가능성을 검토, 보급 발전시키는데 목적이 있다.

정량적 묘사결과 검사 결과 씹쓸한 맛과 삼킨뒤의 느낌은 신선초가루 첨가량이 많을수록 높게 평가 되었으며, 단맛과 촉촉한 정도, 씹힘성은 낮았다. 기호도조사 결과 색은 신선초가루 3%와 꿀을 첨가한 군이 가장 좋다고 평가 했으며, 향기와 전반적인 바람직한정도는 신선초가루 첨가량이 많을수록 낮았다.

기계검사 결과 Hardness는 신선초가루 첨가량이 많을수록 높았으며, Adhesiveness, Springness, Cohesiveness, Gumminess, Chewiness 는 첨가량이 많을수록 낮았다. L값과 a값은 신선초가루 첨가량이 많을수록 낮아졌으며, b값은 신선초가루 첨가량이 증가할수록 증가 하였다. 수분함량은 멥쌀가루(192g)에 신선초가루 2%와 꿀을 첨가한 군이 37.08%였으며, 첨가량이 많을수록 낮았다. 이상의 결과로 보아 멥쌀가루(196g) 신선초가루 4g(2%)와 소금 2g, 꿀 35ml, 물 20ml를 첨가한 신선초설기가 전반적으로 가장 바람직한 배합비였다.

\*담당자 :이은미

\*TEL : 016-245-5369

\*FAX : 2290-1182

\*E-mail : dmsal5369@hanmail.net