

인절미 제조시 쌀가루 입자의 크기와 수분 함량이 제품의 노화에 미치는 영향

윤 보 간 · 김 경 자

동아대학교 대학원 식품영양전공 · 동아대학교 생활과학대 교수

전통적인 떡들은 우리의 우수한 대표적인 음식으로서 세계에 내놓기에 손색이 없으나 보관이 불편하고 유통기간이 짧은 이유로 그 자리를 점점 잃고 있는 현실이다.

떡은 곡류의 주성분인 호화과 노화에 의해 품질을 결정하는 주요 요인이 된다. 호화란 전분에 물을 가하여 가열하면 팽윤하고 점성도가 증가하여 알파 녹말 상태가 되면서 전체가 반투명이 거의 균일한 콜로이드 물질이 되는 현상을 말하는 데 떡의 공정 과정 중 떡을 찌 때 이와 같은 과정이 일어나 부드럽고 쫄득한 떡의 고유성질이 만들어 진다.

노화란 떡이 온도가 낮은 곳에서 수분을 빼앗기면 알파 상태였던 전분이 다시 베타 상태의 녹말로 되돌아가 점성을 잃게 되는 현상을 말한다.

이런 떡의 노화 방지를 위한 많은 선행 연구가 있으나 대부분의 연구가 첨가제를 넣거나 전처리 과정을 변형하는 방법들의 연구가 대부분이다.

이에 본 연구는 우리 전통 떡을 장기 보존할 수 있는 방법을 제조 단계에서부터 모색하여 떡의 노화방지를 위한 최적의 조건을 찾고자 하였다.

많은 떡 중에서도 우리의 생활과 밀접하면서도 멍쌀로 만든 떡보다 연구가 아직도 부족한 찹쌀을 이용한 인절미를 택하였고 수분과 당분, 찹쌀의 입자 크기를 달리한 실험으로 노화지연에 최적인 배합을 유도하는 것을 목표로 하였다.