

## 바질을 첨가한 홈메이드 파스타 제조의 최적화

최 은 영\* (숙명여자대학교 생활과학대학 식품영양학전공 석사과정)

주 나 미 (숙명여자대학교 생활과학대학 식품영양학전공 조교수)

최근 우리나라에서는 서양요리를 위주로 한 외식산업이 급속도로 발전하고 있으며 그 중에서도 특히 파스타의 소비가 급증하고 있다. 파스타는 주로 듀럼밀의 배아로 만든 세몰리나를 이용하며 제면 형성 후 건조시켜 판매하나 Homemade Pasta의 경우 세몰리나와 밀가루를 혼합하여 만들거나 밀가루만을 이용하여 제조하며, 허브는 옛날부터 그 독특한 향으로 인하여 여러 가지 요리에 첨가되고 있는 것으로 알려져있다.

이에 본 연구에서는 파스타 제조에 이용되는 세몰리나의 함량과 밀가루의 함량비를 달리하여 세몰리나가 파스타에 미치는 영향을 알아보고, 특히 색과 향이 좋아 수프와 소스에 많이 이용되고 있는 허브인 바질을 첨가한 생파스타의 제조조건을 최적화하고자 하였다.

바질을 첨가한 홈메이드 파스타의 세가지 독립변수인 듀럼밀 세몰리나, 바질, 계란의 함량에 따른 회귀분석 결과 배합조건의 변화에 따른 관능평가를 실시한 결과 향기, 탄력성, 전반적인 기호도는 최적 조건인 최대값을 찾을수 있었다. 바질을 첨가한 Hememade Pasta의 최적 조건은 세몰리나 55.52g, 바질 4.55g, 계란 35.51g으로 제조한 것으로 나타났고 색상은 세몰리나 첨가량과 바질 페이스트의 첨가량이 증가할수록 정의 상관관계가 나타났으며, 향미에서도 세몰리나와 바질 페이스트의 영향을 받았으나 일정한 첨가량(세몰리나 53.14g, 바질 4.52g)에서 최대의 값을 나타내었다.

각각의 그래프를 분석하여 본 결과 전반적인 기호도에 가장 많은 영향을 미치는 것은 향미였고, 향미에 가장 많은 영향을 미치는 것은 듀럼밀 세몰리나의 첨가량이었다. 따라서 전반적인 기호도에서 나타난 최대값은 향미와 가장 유사하게 나타났다.