

송화추출물의 기능성과 송화를 첨가한 우리밀 국수의 품질특성

김미림* · 김동한

대구한의대학교 한방식품조리영양학부

우리나라 전역에 자생하는 소나무의 화분은 건강식품의 하나로 강장, 강정작용과 신경장애, 심장병, 급만성 전립선염, 동맥경화 및 빈혈 등에 효과가 있는 것으로 알려져 있다. 쌀에 이어 우리 국민에게 제 2의 기본 식량으로 자리잡은 영양이 우수한 밀은 1991년 우리밀 살리기 운동에 힘입어 제빵성, 제면성 및 제과성에 대한 다양한 연구 결과 그 기능성이 적합한 국내산 밀이 재배되고 있다. 송화가루를 물과 에탄올로 추출하여 각 추출물 100, 300, 500, 1,000ppm에서의 전자공여능 및 아질산염 소거능(pH 1.2, 3.0, 6.0)을 측정하고, 송화가루를 0, 3, 5, 7% 첨가하여 제조한 송화국수의 저장성 및 관능검사 결과는 다음과 같다. 전자공여능은 물추출물 및 에탄올 추출물의 1000ppm에서 67% 와 74%로 가장 높았으며 물추출물보다 에탄올추출물이 높은 전자공여능을 나타내었다. 아질산염소거능은 농도에 따른 물 추출물과 에탄올추출물의 차이가 없었으며 pH1.2에서 1000ppm의 경우 45% 이상의 소거능을 보여 가장 높았다. 송화를 첨가한 생면, 건면, 삶은면에 대하여 7점법으로 관능검사를 실시한 결과, 생면의 경우 색을 제외한 모든 결과에서 첨가율이 낮을수록 기호도가 좋았으며, 건면과 삶은면은 총괄평가에서 3% 첨가군을 가장 선호하였다(p<0.05). 송화국수(생면)를 20℃에 1주간 저장했을 때의 균수는 농도가 높을수록 저장성이 높았으나 농도별로 큰 차이는 없었다.

* 담당자 : 김미림

* Tel : 053-819-1593

* 휴대전화 : 011-9593-8742

* Fax : 053-819-1272

* E-mail : mlk8742@dhu.ac.kr