

단호박을 이용하여 제조한 넥타형 음료의 품질특성

김성란 · 노정해* · 송효남¹

*한국식품연구원, ¹세명대학교 한방식품영양학과

국내산 단호박의 활용도 증진을 위하여 기호성과 상품성이 우수한 넥타형 음료를 개발하였고, 그의 품질 특성을 살펴보았다. 단호박의 각 세부 부위별 비율과 경도 및 색도를 측정된 결과 과육부가 82.3%로 가장 높았고, 내부 섬유상 부위는 5.3%였다. 경도는 보통의 늙은 호박보다 2배 정도 단단하였으며, 진황색을 띤 과육은 색차계의 적색도(a)와 황색도(b)의 값이 비교적 높게 나타났다. 15분간의 스팀열처리, 조분쇄 및 균질화를 거쳐 제조한 넥타형 음료베이스에 Econase CE, Rapidase press, Maccrozyme A, Sumizyme MC 및 Cytolase M102 등의 pectinase와 cellulase들을 처리하여 pectin과 cellulose를 분해시킴으로써 음용시의 촉감을 증진시키고자 하였다. 효소처리 후 불용성고형물 함량, 점도, 알콜테스트 등의 결과를 종합한 결과 Cytolase M102 이 가장 효과적이었고, 효소농도 0.05%, 90분이 최적 반응조건인 것으로 나타났다. 넥타형 음료는 가수량 1.5배, 당도 11 °Brix, 구연산 0.025% 및 xanthan gum 0.15%로 배합되었을 때 가장 기호도가 높았다. 캔 용기에 충전하여 레토르트 살균한 넥타를 35℃ 항온기에 저장하면서 경시적으로 색도, pH, 당도, 점도 및 총균수 등으로 품질변화를 측정된 결과 7주간의 저장시에도 거의 변화가 없는 우수한 품질을 나타내었다.

* 담당자 : 송효남 (or 김성란)

* Tel : 043-649-1430 (or 031-780-9066)

* 휴대전화 : 017-313-1939

* Fax : 043-649-1785

* E-mail : hnsong@semyung.ac.kr, ran@kfri.re.kr