

# 겔화제를 달리한 산사편의 관능적·텍스처 특성

이효지 · 김정원\*

한양대학교 생활과학대학 식품영양학과

우리나라 과점류 중의 하나인 과편은 신맛이 있는 과즙에 설탕이나 꿀을 넣고 졸이다가 녹말을 넣어 엉긴 후 편으로 썬 것이다. 산사는 한의학에서는 소화기 질환과 고혈압의 치료에 활용되는 것으로 최근 연구 보고에 의하면 항산화 물질에 의한 생체 보호 효과, 지질 및 체지방의 증가 억제, 고지혈증의 개선, 항균효과, 혈압강화작용, 혈관확장 및 동맥경화를 경감시키는 효과가 있다고 보고되고 있다. 본 연구에서는 기능성 생리활성 물질을 함유한 산사를 이용한 건강식품인 산사편을 만들 때 겔화제를 달리하여 현대인의 기호에 맞는 건강 편의식품으로 보급, 발전시키는데 목적이 있다.

색도는 적색도, 황색도는 모든 겔화제 첨가량이 증가할수록 감소하였고, 명도는 감자전분, 한천, 카라기난의 첨가량이 증가할수록 감소하였으나, 고구마전분은 첨가량이 증가할수록 증가하였다. 정량적 묘사분석 결과 겔화제 함량이 증가할수록 견고성, 탄력성은 높게 평가되었으며 투명도, 부착성, 감미도는 낮게 평가되었다. 기호도 검사결과 색은 겔화제 첨가량이 낮을수록 높게 평가되었고, 전반적인 바람직함은 카라기난 2.8g(0.7%), 산사추출액 80g, 물 320g, 설탕 80g을 첨가한 군이 가장 높게 평가되었다. 텍스처 측정 결과 겔화제로 고구마전분, 감자전분, 한천을 첨가한 산사편은 첨가량이 증가할수록 견고성, 부착성, 탄력성, 응집성, 점착성, 씹힘성이 증가하였으나 카라기난을 첨가한 산사편은 첨가량이 증가할수록 견고성, 부착성, 탄력성, 응집성, 점착성, 씹힘성이 감소하였다.

\* 담당자 : 김정원

\* Tel : 02)2220-1182

\* 휴대전화 : 011-9002-7308

\* Fax : 02)2220-1182

\* E-mail : cutejungwon@hanmail.net