

# 쌀가루가 스펀지 케이크의 물리적 특성에 미치는 영향

## Physical Properties of Sponge Cake prepared with Rice Flour

이경애 · 남연화\*

순천향 쉽마루 학교기업, 순천향대학교 식품영양학과\*

Lee Kyong-Ae, Nam Youn-Hwa\*

Soonchunhyang bakery, Shimmaru, Department of Food Science and Nutrition, Soonchunhyang University\*

외국의 식생활 유입에 따른 식습관의 변화로 빵류, 케이크류 등의 소비가 급증하고 있으나 이들의 소비로 인한 과다한 열량섭취는 여러 건강상의 문제를 야기시킨다. 최근 우리나라는 인구의 고령화에 따른 건강에 대한 높은 관심과 급격히 확산되고 있는 웰빙 식생활의 확산으로 다양한 건강기능성이 알려진 쌀, 검은깨, 호밀, 콩, 보리 등과 같은 식품재료를 이용한 웰빙빵에 대한 소비자들의 요구가 높아지고 있다. 여러 식품소재 중 쌀은 최근 소비량은 급격히 감소하고 있으나 콜레스테롤 저하, 항산화효과, 당뇨예방 효과와 같은 생리활성이 알려지면서 밀가루대신 쌀을 이용한 빵과 케이크류의 개발이 진행되고 있다. 본 연구는 쌀가루를 이용한 스펀지 케이크의 제조가능성을 알아보기로 밀가루의 10~40%를 쌀가루로 대체하여 스펀지 케이크의 물리적 특성을 비교, 검토하였다. 케이크의 일반성분은 AOAC법에 의해 측정하였고, 쌀가루가 스펀지 케이크의 기포형성력 및 안정성을 알아보기로 케이크 반죽의 비중 및 케이크 부피를 측정하였다.

\* 담당자 : 남연화

\* Tel : 011-9578-5013

\* 휴대전화 : 011-9578-5013

\* Fax :

\* E-mail : njhnyh@hanmail.net