

# 감유전병(柿油煎餅)의 찹쌀과 멥쌀 배합량에 따른 관능적 및 텍스처 특성

이효지 · 백현남\* · 송윤진

한양대학교 생활과학대학 식품영양학과

감유전병은 연시의 껍질과 씨를 제거하고 으깨어 단맛과 향기가 있는 즙에 찹쌀과 멥쌀가루를 섞어 반죽하여 동글납작하게 빚어 번철에 기름을 두르고 지진 떡으로 단맛과 향기가 있는 쫄깃쫄깃하고 끈기가 있는 떡이다. 감유전병을 제조할 때 찹쌀가루와 멥쌀가루의 양을 달리한 반죽으로 지진 떡을 기계적 특성 및 관능검사를 측정하여 가장 좋은 Recipe를 알아내고자 하는데 목적이 있다.

본 연구는 멥쌀가루에 찹쌀가루량을 (100g : 0g, 90g : 10g, 80g : 20g, 70g : 30g, 60g : 40g, 50g : 50g)로 달리 하여 연시즙량(26~40cc)으로 반죽하여 10g씩 떼어 빚은 후 팬에 10cc의 식용유를 두르고 약한 불로 한쪽 면을 2분 뒤집어서 1분 30초 익힌 후 꺼내어 실온에서 10분 동안 식힌 후 측정하였다. Texture 측정 결과 Hardness, Gumminess, Chewiness는 찹쌀가루량이 증가할수록 감소하는 경향이었고, Adhesiveness, Springiness, Cohesiveness는 찹쌀가루량이 증가할수록 증가하는 경향이였다. 수분 함량은 평균 41.8% 이었다. 명도는 찹쌀가루 첨가량이 많을수록 낮았으며 유의적 차이가 없었다. 적색도, 황색도는 찹쌀가루의 첨가량이 많을수록 낮았다. 정량적 묘사분석결과 향기와 입안에서 단 정도는 감즙량이 많을수록 높게 평가되었고, 부드러운 정도는 찹쌀가루 량이 많을수록 부드럽다고 평가되었으며, 부착성은 찹쌀가루량이 많을수록 입안에 붙는다고 평가되었다. 쫄깃한 정도와 구수한 맛은 유의적인 차이가 없었다. 기호도 검사 결과 Color는 멥쌀가루만 첨가한 군이 가장 좋다고 평가하였으며, Overall quality는 멥쌀가루 70 : 찹쌀가루 30으로 빚은 군이 가장 좋다고 평가되었다. 이상의 연구를 통해 감유전병의 가장 바람직한 Recipe는 감즙 28cc에 멥쌀가루 70g, 찹쌀가루 30g이었다.

- \* 담당자 : 백현남
- \* Tel : 02) 2290-1182
- \* 휴대전화 : 011-9150-8044
- \* Fax : 02) 2290-1182
- \* E-mai : bhn52@hanmail.net