

매실젤리의 제품 특성 및 제조조건의 최적화

허혜연 · 한영실*

숙명여자대학교 식품영양학 전공

최근 매실음료시장의 확대에 의해 과잉 생산된 국내산 매실의 이용가치를 높이고 새로운 형태의 매실 가공제품의 생산을 위해 매실 젤리의 제조조건 및 제품특성에 대하여 고찰해 보았다. 실험 결과, 매실젤리의 수분활성도는 설탕과 젤라틴 함량에 의해 가장 큰 영향을 받았다. 색도에 매실농축액이 가장 큰 영향을 미쳤으며 젤라틴과 설탕도 영향을 미쳤다. 기계적 특성치 중 씹힘성과 탄력성을 제외한 항목은 모두 재료에 의한 차이를 나타냈으며, 주로 젤라틴에 가장 영향을 많이 받았다. 단단함, 응집성, 조밀성은 젤라틴의 양이 증가할수록 증가하는 경향을 보였고, 점성은 젤라틴 양이 증가하면 감소하였다. 점성과 응집성의 경우 설탕량이 증가할수록 증가하였으며, 조밀성은 설탕이 증가할수록 감소하였다. 관능적 특성치인 단단함(Hardness)과 탄력감(Elasticity)은 젤라틴 함량에 영향을 많이 받았고, 단맛(Sweetness)은 설탕의 양, 색도(Color), 향미(flavor)는 매실농축액의 양에 영향을 많이 받았다. 전반적인 기호도(Overall quality)는 세 요인이 모두 영향을 미쳤다. 관능평가 측정치의 등고선도를 종합하여 예측된 매실젤리의 제조 조건 최적 범위는 매실농축액 12.9-13.3g, 설탕 126.7-132.9g, 젤라틴 13.95-14.35g이었다. 이상의 연구결과 매실함량은 젤리 물성보다 풍미에 영향을 미치며 젤라틴의 농도가 낮은 제품의 선호도가 높게 나타났다.

* 담당자 : 심기현, 허혜연

* Tel : 02-710-9471

* 휴대전화 : 017-751-0918

* Fax :

* E-mail : santaro@sookmyung.ac.kr