

수침 시간에 따른 일품 쌀과 고아미 2호 쌀의 이화학적 특성 변화

이지현* · 서한석 · 강희진 · 황인경

서울대학교 식품영양학과

다른 벼 품종보다 높은 식이섬유 함량을 보이는 고아미 2호는 일품벼의 수정배에 메틸니트로조우레아 (*N*-methyl-*N*-nitroso-urea)를 처리한 돌연변이 품종의 하나이다. 본 연구에서는 상온(20℃)에서 고아미 2호와 일품의 수침 시간을 0.5, 1, 2, 3, 6, 12, 24시간으로 달리하였을 때 이에 따른 이화학적 특성(수분 흡수율, 경도, 단면적, 장단축 및 두께)의 변화를 관찰하고 품종간에 비교하였다. 수분 흡수율은 무게 변화 결과를 수분흡수율 식에 적용하여 나타내었고, 경도는 texturometer로 rupture test를 수행하였다. 단면적은 스캐너를 활용하여 측정하였고 장단축 및 두께는 digistric caliper를 이용하여 평가하였다. 수분 흡수율은 모든 수침 시간에서 고아미 2호가 일품보다 유의적으로 높은 수치를 나타내었다($P < 0.05$). 경도에 있어서는 고아미 2호가 일품보다 수침 전, 수침 후 0.5, 3, 6, 12, 24 시간에서 유의적으로 높은 수치를 보였다($P < 0.01$). 장축은 수침 전에만 차이가 있었고($P < 0.001$) 단축은 수침 전과 수침 후 0.5시간에 차이가 있었으며($P < 0.05$) 두께는 모든 시간에서 유의하게 차이가 있었다($P < 0.001$). 결론적으로 고아미 2호와 일품은 수침 시간에 따라서 이화학적 특성에 차이가 있음을 알 수 있었고 이는 고아미 2호의 쌀 가공공정에 있어서 수침 시간을 설정하는데 기초 자료로 활용할 수 있을 것으로 사료된다.

* 담당자 : 이지현

* Tel : 02-880-5708

* 휴대전화 : 011-784-2945

* Fax : 02-884-0305

* E-mail : thesea74@hanmail.net