

김치분말 첨가 식빵의 휘발성 향기성분 분석

전순실* · 김래영¹ · 김문용² · Walter Freund²

*순천대학교 식품영양학과, ¹창원대학교 식품영양학과,

²Dept. of Cereal & Confectionary Technology, Hannover University

김치는 우리나라를 대표하는 발효식품으로써 우리 식생활에 필수적인 부식이며, 각종 유기산 및 우수한 영양성분이 다량으로 함유되어 있고, 소화력이 좋아 건강식품으로의 가치를 가진 훌륭한 한국고유의 식품으로 각광을 받고 있다. 따라서 본 실험에서는 생리기능성이 이미 확인된 김치 분말의 함량을 0, 1, 2, 3, 4, 5%씩 첨가하였을 때의 휘발성 향기성분을 분석하였다. 대조구 crust의 향기성분은 약 59개의 peak가 분리되었으며 ethanol, 2-propanone, hexane, 2,3-dimethylhexane, 2,4-dimethyl-1-heptene 순으로, 대조구 crumb의 향기성분은 ethanol, hexanal, 1,2-diethylcyclobutane, pentane, butaneal 등의 순으로 나타났다. 김치 첨가군 crust의 향기성분은 ethanol, 2,3-butandione, hexane, 2-propanone 순으로 나타났으며, 김치 분말 첨가군 crumb의 향기성분은 ethanol, 2-ethylfuran, 2,3-butandione, hexane, 2-methylpropanol 순으로 나타났다.

- * 담당자 : 전순실
- * Tel : 061-750-3654
- * 휴대전화 : 010-7305-3654
- * Fax : 061-750-3608
- * E-mail : css@sunchon.ac.kr