

솔잎 가루 첨가 냉동 쿠키의 제조 조건 최적화

진소연* · 주나미 · 한영실

숙명여자대학교 생활과학대학 식품영양학 전공

쿠키에 솔잎가루를 이용하여 쿠키의 영양성과 기호성을 개선하기 위하여 솔잎가루 첨가량, 버터 첨가량, 설탕 첨가량을 달리한 후 반응표면분석법으로 최적화하여 최적조건을 구하고자 하였다. 기계적 특성 중 쿠키의 퍼짐성에 가장 많은 영향을 주는 인자는 설탕의 함량이었고 그 다음으로 버터, 솔잎가루의 순서였다. 관능평가 결과 솔잎쿠키의 색은 솔잎가루함량 8.58 g, 버터함량 252.84 g, 설탕함량 154.13 g에서 관능점수가 가장 높았으며 외관은 솔잎가루함량 8.42 g, 버터함량 240.65 g, 설탕함량 149.84 g에서 관능점수가 가장 높았다. 향은 솔잎가루함량 8.83 g, 버터함량 246.52 g, 설탕함량 154.7 g에서 관능점수가 가장 높았고 솔잎쿠키의 질감은 솔잎가루함량 10.92g, 버터함량 277.05 g, 설탕함량 134.59 g에서 가장 높은 점수를 나타내었다.

이상의 결과를 종합하여 볼 때 솔잎가루를 첨가하여 제조한 솔잎쿠키의 최적 제조조건은 솔잎가루의 함량 최적 배합비는 솔잎가루 9.4 g, 버터 270.5 g, 설탕이 141 g으로 결정할 수 있었다.

* 담당자 : 진소연

* tel : 02-710-9767

* 휴대전화 : 011-287-7943

* Fax : 02-2077-7140

* E-mail : soyeonny@hanmail.net