

청국장가루 첨가량을 달리한 식빵의 품질 특성

권은미 · 양지연 · 양희정 · 육 철 · 안준배 · 문성원*

영동대학교 호텔식품의식학부

청국장가루는 노화방지, 변비, 콜레스테롤 및 고혈압 등에 효과가 있다. 본 연구에서는 식빵의 맛과 품질을 증진시키고 건강 기능성 식빵으로서 청국장가루의 이용 가능성을 검토하고자 밀가루 양에 대한 청국장 가루의 첨가량을 0%, 0.5%, 1%, 1.5%(w/w)로 만든 후 20℃에서 3일간 저장하면서 관능적 특성, 물리적 특성 및 미생물학적 특성을 보았다. 강도 특성평가 결과 색과 냄새 모두 청국장 가루의 첨가량이 증가할수록 대조구에 비해 색이 진하고 강한 냄새를 나타냈다. 전반적인 기호도는 0일에 유의적 차이를 보였고, 0.5% 첨가구가 가장 높은 점수를 받았다. 식빵의 부피와 백색도 황색도는 청국장 가루의 첨가량이 증가할수록 약간씩 감소하였고, 적색도는 청국장 가루의 첨가량이 증가할수록 증가하였다. 총균수 측정결과 대조구는 저장일에 따라 점차로 증가하였고, 청국장 첨가 처리구는 저장기간 동안 모두 초기 총균수를 거의 유지하였다. 이상의 실험 결과에서 청국장 가루의 첨가량은 0.5~1.0%가 전반적으로 바람직하게 생각되었다.

* 담당자 : 문 성원

* Tel : 043-740-1186

* 휴대전화 : 017-362-3300

* Fax : 043-745-0170

* E-mail : swmoon@youngdong.ac.kr