

## 고추냉이를 첨가한 동치미 국물이 냉면 육수의 관능적 및 미생물학적 특성에 미치는 영향

박정은\* · 장명숙

단국대학교 식품영양학과

본 연구는 냉면육수의 품질과 저장성을 향상시키기 위한 목적으로 고추냉이 7% 첨가한 동치미와 고추냉이를 첨가하지 않은 동치미를 10℃에서 55일간 발효시키며 2~5일 간격으로 기본육수에 섞어 냉면육수를 만들어 관능적 및 미생물학적 특성을 보았다. 기본육수(C-0)에 고추냉이를 첨가하지 않은 동치미 국물을 30%(C-30)와 50%(C-50) 섞은 것과, 기본육수에 고추냉이 7% 첨가 동치미 국물을 30%(CW-30)와 50%(CW-50)를 섞은 것을 실험처리구로 하였다. 냉면육수의 기호도 평가 결과 C-30은 발효 6일에서 35일, C-50은 발효 6일에서 25일, CW-30은 발효 6일에서 45일, CW-50은 발효 6일에서 30일된 동치미 국물을 섞었을 때 점수가 높았다. C-30은 발효 19일, C-50은 발효 16일, CW-30은 발효 22일, CW-50은 발효 19일 된 동치미 국물을 기본 육수에 섞었을 때 점수가 가장 높았다. 동치미 발효 13일 이후부터는 CW-30과 CW-50이 C-30과 C-50보다 발효기간이 오래 된 후에도 점수를 높게 받아 냉면육수로서 좋아하는 시기가 오랫동안 지속되었다. 강도평가에서도 CW-30과 CW-50이 C-30과 C-50에 비해 맑은 상태와 감칠맛에서 점수가 높았다. 신맛도 발효 말기가 되어도 아주 점수가 높지 않아 냉면육수의 맛을 좋게 하여 주는 것을 알 수 있었다. CW-30과 CW-50이 C-30과 C-50보다 총균수가 적었다. 특히 CW-30의 총균수가 가장 적었고, 젖산균수는 가장 완만하게 감소하였다. 대장균균수는 C-0을 제외한 모든 처리구에서 동치미의 발효가 진행될수록 감소하였다. C-0에는 대장균이 존재하지 않았지만 동치미를 섞은 C-30, C-50, CW-30 그리고 CW-50에는 대장균이 있었다. CW-30과 CW-50이 C-30과 C-50보다 대장균수가 적었으나 그 감소하는 폭은 컸다. CW-30과 CW-50은 동치미 발효 25일, C-30과 C-50은 동치미 발효 35일 이후부터 대장균이 존재하지 않았고, CW-30의 경우 가장 빨리 대장균이 사멸하는 것을 알 수 있었다. 그러므로 본 연구의 결과 고추냉이를 적절히 첨가한 동치미 국물은 냉면육수의 맛있는 시기를 연장시켜 주었고 미생물학적 특성을 향상시켜 주어 앞으로 외식업체와 냉면육수 산업화에의 응용도 가능할 것으로 기대된다.

\* 담당자 : 박정은

\* Tel : 02-799-1126

\* 휴대전화 : 011-419-4880

\* Fax : 02-792-7960

\* E-mail : jepark1012@hanmail.net