

## 토마토를 첨가한 김치 개발

김은정\* · 최원석 · 박주연 · 한영숙

성신여자대학교 식품영양학과

본 연구에서는 라이코펜을 비롯한 항산화 및 항암물질이 함유되어 있다고 알려져 있는 토마토를 첨가하여 어린이나 외국인의 기호에 적합한 맛과 기능성을 증진한 김치를 개발하고자 하였다. 토마토를 갈아 배추와 토마토의 비율을 50:50으로 하여 파, 마늘, 생강을 각각 2% 첨가하여 만든 토마토김치와 대조군으로 토마토를 빼고 고춧가루를 2.5%로 넣은 배추김치를 사용하였다. 토마토를 첨가한 배추김치의 발효양상은 초기에는 토마토김치에서 pH 값은 낮았고 산도는 약간 높았으나 발효가 진행됨에 따라 배추김치의 값의 변화와 차이가 없었다. 50%를 첨가한 토마토김치의 적색도는 배추김치에서 첨가한 20%의 고춧가루와 같은 적색도를 나타내어 김치고유의 붉은색은 유지하면서 매운맛을 완화하였다. 그러나 황색도는 고춧가루 김치에 비해 낮은 값을 보였다. Texture analyzer로 측정된 Hardness는 토마토김치가 약간 높은 값을 보이면서 발효가 진행되었다. 총 균수, 젖산균 수, *Leuconostoc sp.* 균수는 토마토김치에서 약간 낮은 값을 보였다. 관능검사결과 매운맛은 토마토김치와 배추김치는 현저한 차이를 보였으며 단맛과 신선한맛과 향이 토마토김치에서 우수하였으며 전체적 기호도도 높아 salad감각의 맵지 않은 새로운 김치로 이용될 가능성을 시사하였다. 그 밖에 토마토김치의 항산화력 등은 현재 측정 중에 있다.

\* 담당자 : 김은정

\* Tel : 02-920-2065

\* 휴대전화 : 010-6579-0501

\* Fax : 921-3197

\* E-mail : yshan@sungshin.ac.kr