

▶ **식생활****집침온도와 집침시간이 오븐에 구운 약과의 품질특성에 미치는 영향**

이 숙 영 (중앙대학교 식품영양학과 교수)

박 미 정 (중앙대학교 식품영양학과)

장 소 영 (중앙대학교 식품영양학과)

이 민 경 (중앙대학교 식품영양학과)

본 연구에서는 유당처리에 의한 고칼로리 및 저장시 지질산패의 단점을 보완하기 위하여 개발한 오븐에 구운 약과의 제조시에 집침온도와 집침시간을 달리하여 그 품질특성을 연구하였으며, 기름에 튀긴 약과와 비교하였다. 집침조건으로 집침온도와 집침시간을 80°C에서 5분, 10분, 15분, 그리고 25°C에서 1시간, 1시간 30분, 2시간으로 하였으며, 집침시 조청의 당도는 60brix이었다.

오븐에 구운 약과의 수분함량은 집침시간이 길어질수록 증가하는 경향을 보였다. 80°C에서 집침한 구운 약과의 팽화율은 25°C에서 집침한 약과 및 튀긴 약과보다 높았다. 구운 약과의 색도는 집침시간이 증가할수록 감소하는 경향을 보였다. 구운 약과의 경도는 80°C, 10분간 집침시 6018.03g/cm³로 25°C에서 1시간 집침시의 경도인 6481.37g/cm³와 유사하였으며, 집침시간이 길어질수록 경도가 감소하여 25°C에서 2시간 집침한 약과의 경도가 3971.75g/cm³로 부드러운 경향을 보였다. 관능평가 결과, 수분함량이 높은 약과가 조직감이 높게 평가되었으며, 경도의 수치가 작은 약과가 전반적인 바람직성에서 좋게 평가되었다. 25°C에서 2시간 집침한 약과가 표면색과 전반적인 바람직성에서 가장 좋게 평가되었으나, 80°C에서 15분 집침한 구운 약과의 부푼정도, 향, 맛, 조직감은 25°C에서 2시간 집침한 약과와 유의차 없이 좋게 평가되어 전반적인 바람직성에서 3.07이었다. 그러나 튀긴 약과는 관능평가의 모든 항목에서 좋지 않게 평가되어 전반적인 바람직성이 1.97이었다.