

▶ 식생활

효모를 첨가하여 오븐에 구운 약과의 저장성

이 숙 영 (중앙대학교 식품영양학과 교수)

장 소 영 (중앙대학교 식품영양학과)

김 다 현 (중앙대학교 식품영양학과)

김 은 희 (중앙대학교 식품영양학과)

백 울 희 (중앙대학교 식품영양학과)

전 미 숙 (중앙대학교 식품영양학과)

본 연구에서는 시판되고 있는 유통처리 약과의 지질 함량을 낮추고 저장성을 높이고자, 오븐에 구운 약과를 개발하여 그 품질특성 및 16일 동안의 저장성을 기름에 튀긴 약과와 비교하였다. 구운 약과는 튀긴 약과에 비해 조직이 치밀하며 팽화가 잘 되지 않는 단점이 있어 이를 보완하기 위해 효모를 밀가루에 0, 3, 5% 비율로 첨가하여 제조하였다.

팽화율은 효모를 첨가하여 구운 약과가 효모를 첨가하지 않고 구운 약과보다 더 높았으며, 효모를 5% 첨가하여 구운 약과는 튀긴 약과와 비슷한 팽화율을 보였다. 경도는 튀긴 약과의 수치가 가장 작아 부드러웠으며, 구운 약과는 효모 첨가량이 증가할수록 그 수치가 작은 경향을 보였다. 구운 약과와 튀긴 약과의 저장성을 알아본 결과, 제조 당일에는 구운 약과와 튀긴 약과의 산가 및 과산화물가가 비슷하였으나 저장 후 8일부터 튀긴 약과의 산가 및 과산화물가가 급격히 증가하여 저장 후 16일에는 각각 2.20 meq/kg, 46.5 meq/kg 로써 가장 높았다. 튀긴 약과의 TBA는 저장 후 12일부터 급격히 증가하여 저장 후 16일에는 20.50으로 7.37-8.37정도인 구운 약과보다 훨씬 높았다. 관능평가 결과, 약과의 맛, 조직감, 전반적인 바람직성에서 기름이 많이 흡수되어 지질의 함량이 높은 튀긴 약과보다는 담백하고 부드러운 효모 5%를 첨가하여 구운 약과가 더 좋게 평가되어, 약과를 기름에 튀긴 것보다 오븐에 구웠을 때 그 관능적 특성 및 저장성이 더 우수하였다.