

나 손가락으로 떼어내어 납작하게 또는 약간 부풀려서 구운 후에 조각으로 자르며, 특수한 철판을 이용해 소용돌이 모양으로 하는 등 다양한 형태로 만든다. 콩(大豆)은 밭에서 나는 쇠고기라 할 정도로 식물성 단백질이 풍부하고 칼슘, 인, 비타민 등 각종 영양성분이 함유되어 있어 항암효과와 노화방지 효과를 비롯한 건강기능성이 뛰어난 것으로 알려져 있다. 본 연구는 검정콩 분말 첨가량(1%, 5%, 10%, 20%)에 따라 일반적으로 밀가루, 버터, 베이킹파우더, 설탕, 달걀을 넣어 oven기(170℃, 20min)로 구워낸 일반적인 쿠키와 검정콩 분말을 첨가하여 구워낸 쿠키를 경도, 색도, 및 관능검사를 통하여 품질을 비교 평가 하였다. 일반 쿠키와 검정콩 분말 첨가 쿠키의 품질을 비교 평가한 결과, 경도는 검은콩 분말 첨가량이 높아질수록 증가하다가 10%에서 최대치를 나타내었고, 색차의 경우에는 일반 쿠키에 비해 검정콩 분말 첨가량이 많을수록 쿠키가 색이 더 어둡고 진해지는 것으로 나타났다. 관능평가를 실시한 결과에서는 검정콩 분말 첨가량이 10%인 쿠키의 관능이 가장 우수한 것으로 나타났다.

P2-5

쿠키의 양파 분말 첨가량에 따른 품질 변화

이수일*, 이하나, 김영미, 정혜진, 고종철, 하영선
대구대학교 식품공학과

양파(*Allium cepa* L.)는 우리나라의 대표적인 향신료로 특유한 맛과 향기를 지니며 식품의 조리 및 가공 중 중요한 향신 조미료 소재로서 오래 전부터 널리 이용되어 왔는데 quercetin, quercetin, rutin 등의 flavonoid계 성분과 체내 지방수준저하에 효과적인 diallyl disulfide, allyl propyl disulfide 등의 함황유화물을 함유하고 있어 항산화작용이 있는 것으로 알려지고 있으며, 심혈관계 질환 예방 기능, 항혈전 기능, 혈당저하 기능 등의 여러 가지 대사 장애 조절 효능을 갖는 생리활성물질이 함유되어 있는 것으로 보고되고 있다. 또한 양파의 특수한 향기는 방부효과를 지녀육류의 좋지 못한 냄새와 맛을 제거하는데 효과적이어서 육가공품, 수프, 소스 등의 조리에 널리 사용되고 있다. 본 연구는 건조(105℃ 24시간)한 양파 분말의 첨가량(1%, 5%, 10%, 20%)에 따라 일반적으로 밀가루, 버터, 베이킹파우더, 설탕, 달걀을 넣어 oven기(170℃, 20min)로 구워낸 일반적인 쿠키와 양파 분말을 첨가하여 구워낸 쿠키를 경도, 색도 및 관능검사를 통하여 품질을 비교 평가하였다. 일반 쿠키와 양파 분말 첨가 쿠키의 품질을 비교 평가한 결과, 경도는 첨가량이 많아질수록 증가하였으며, 색차의 경우에는 일반 쿠키에 비해 양파 분말 첨가량이 많은 쿠키가 색이 더 어둡고 진해지는 것으로 나타났다. 관능 평가를 실시한 결과에서는 양파 분말 첨가량이 5%인 쿠키의 관능이 가장 우수한 것으로 나타났다.