

차이를 보였다. 먼저 산 함량에 있어서 무처리에 비해 CM처리 포도주는 산의 함량이 낮아지는 결과를 보여 산이 많은 포도를 이용할 경우 감산의 한 방법으로서 주목된다. 탄닌과 총안토시아닌 함량에 있어서 열처리한 다음 발효시킨 포도주가 높은 함량을 보여 원료의 열처리가 포도 과피에 함유되어 있는 탄닌이나 안토시아닌의 추출을 높이는데 유용하였다. CM처리의 경우는 무처리나 열처리에 비해 탄닌이나 총안토시아닌 함량이 현저히 낮은 결과를 보여 CM처리기술은 탄닌함량이 적은 가벼운 타입의 포도주 양조 기술에 이용될 수 있는 것으로 생각된다. 색도는 총안토시아닌과 높은 상관관계를 보여 총안토시아닌이 높은 열처리 구에서 색도도 높게 나타났다. 따라서 원료 포도의 산이 많을 경우 감산 기술로서 CM처리를 이용하거나, 탄닌이나 안토시아닌 함량을 높이는 기술로서 열처리 방법을 이용하여 원료가 가지고 있는 단점을 극복할 수 있다는 것을 보여주었다. 이상의 결과에서와 같이 양조용 포도가 아니더라도 양조기술로서 원료의 단점을 극복한다면 좀 더 우수한 품질의 포도주를 제조할 수 있을 것으로 생각된다.

## P2-15

### 사물탕 약재를 첨가한 떡의 저온저장중 품질특성

최미애\*, 김동한<sup>1</sup>, 김미림<sup>1</sup>, 박찬성<sup>1</sup>

양산대학 호텔조리계열 약선조리전공, <sup>1</sup>대구한의대학교 한방식품조리영양학부

우리의 전통음식중 하나인 떡은 젊은 층의 선호도가 점점 높아지고 있어 간단한 한끼 대용 건강 식품으로의 개발에 적합하다. 사물탕은 보혈, 조혈(造血), 활혈하는 효능이 있고 그 처방은 보혈활혈(補血活血)하는 당귀와 자음보혈(滋陰補血)하는 숙지황, 그리고 보혈평간(補血平肝)하는 백작약 및 활혈행기(活血行氣)하는 천궁 등 4종의 약물로 구성되어 있다. 본 연구는 약선(藥膳) 개발의 일환으로 멧쌀가루에 사물탕 약재 분말을 1%, 2% 및 3%첨가한 떡을 5℃에서 4주일간 저장하면서 품질특성을 조사하였다. 떡의 pH와 산도는 전 저장기간동안 실험구와 대조구 사이의 유의적인 차이는 없었으며 저장 7일 이후 pH는 낮아지고 산도가 증가하는 경향이였다. 총균수 변화는 대조구가 저장 14일까지 서서히 증가하다가 이후 감소하는 경향이였으나 1, 2% 첨가구는 저장 3일까지, 3% 첨가구는 저장 5일까지 균수가 감소하다가 이후 증가하여 저장 10일째부터는 대조구와 같았다. 저장 기간별 물성은 경도와 견고성은 저장 3일 이후 증가되었으며 응집성과 탄력성은 저장 직후부터 낮아지는 경향이였으나 제조직후에 대조구와 유의적인( $p < 0.05$ ) 차이가 없어 1~3% 정도의 사물탕 첨가는 대조구에 비하여 물성에 나쁜 영향을 주지 않는 것으로 판단되었다.