

P2-27

청도반시 원료감과 청도반시로 제조한 감말랭이 유통제품의 품질특성

김귀란, 김미영, 박주환, 김연주, 이수진, 박현주¹, 문광덕, 권중호
경북대학교 식품공학과, ¹청도군농업기술센터

감말랭이 제조용 청도반시 원료감과 시판 중인 청도반시 감말랭이의 품질특성을 조사하였다. 감말랭이 제조용 청도반시 시료는 4개 제조업체(A-D군)에서 수집하여 원료감(n=25)의 물리적(무게, 길이, 넓이, 두께, 경도), 화학적(수분, 당도) 특성 조사와 기계적 색도(Hunter color)의 측정 및 외관을 비교하였다. 아울러 시판 청도반시 감말랭이 제품(7종, A-G군)을 농협 등 유통경로를 통하여 수집한 다음 이화학적, 관능적 품질특성을 평가해 보았다. 감말랭이 제조용 원료감은 무게 155.92 ± 20.04 g, 길이 6.87 ± 0.43 cm, 넓이 6.92 ± 0.38 cm, 두께 4.99 ± 0.33 cm 등으로써 특히, 원료감의 중량 범위가 커 균일한 제품생산을 위해서는 원료감의 선별과 규격별 제품생산이 필요한 것으로 나타났다. 원료감의 수분은 $82.88 \pm 2.05\%$, 당도는 $18.04 \pm 1.37^\circ\text{Brix}$, 경도는 17990087 ± 5370271 dyne/cm²으로 원료감은 경도에서 상당한 차이를 보여 수확시기와 숙성도에 대한 기준이 필요한 것으로 나타났다. 그리고 시료의 색도와 외관 역시 원료감의 수확시기와 숙성도에 따라 차이가 나타났다. 한편, 시판 감말랭이 상품의 개체별(n=10) 특성을 조사한 결과, 중량 9.61 ± 2.00 g, 길이 3.55 ± 0.64 cm, 너비 3.93 ± 0.56 cm, 두께 1.96 ± 0.46 cm 등으로 상품의 물리적 품질이 균일하지 못함을 확인하였다. 감말랭이 개체의 당도는 $45.65 \pm 2.87^\circ\text{Brix}$ 범위로 큰 차이가 없었으나 수분함량이 높을수록 낮은 값을 보였으며, 개체의 경도는 15723170 ± 6442084 dyne/cm² 범위를 나타내었다. 시판 감말랭이의 L값(명도)은 표면이 내부보다 높은 값을, a값(적색도)과 b값(황색도)은 내부가 외부보다 높은 수치를 보였다. 감말랭이의 관능적 품질을 20-50대(20명)의 선발된 검사요원에 의해 5점 채점법으로 평가하였을 때 단맛, 떫은맛, 시큼한맛, 곰팡이취, 조직감 등은 상품의 기호도에 미치지 영향이 크지 않았으나, 감말랭이의 색상과 외관에 대한 관능평점이 높을수록 전반적 기호도가 높게 나타났다.