

## 제조조건에 따른 사삼병의 품질 특성

Quality Characteristics of *Sasambeong* according to processing conditions

고윤아, 황인국, 김진숙, 황영, 유선미\*

농촌진흥청 국립농업과학원

Ko, Yun-A · Hwang In-Guk · Kim, Jin-Sook · Hwang, Young · Yoo, Seon-Mi\*

National Academy of Agricultural Science, RDA

더덕은 한국, 중국 및 일본에서 야생하는 다년생 초본으로, 한방에서는 폐 기운을 돋우고, 진해, 강장, 해열, 해독 등의 질병치료의 목적으로 이용된다. 예로부터 더덕의 어린 순은 나물로, 뿌리는 튀김, 전, 무침, 구이 등으로 이용되어 왔으며, 17세기 중엽에 편찬된 「수문사설」에는 껍질을 벗기고 두들긴 후 찹쌀가루를 묻혀 기름에 튀기는 떡류인 ‘사삼병’이 등장하고 있다.

이에 기능성이 우수한 더덕의 활용성 증진과 고문헌에 수록된 ‘사삼병’의 제조조건을 구명하고, 기호성을 개선하기 위한 연구의 일환으로 사삼병 제조를 위한 더덕의 전처리 조건과 튀김온도에 따른 품질 특성을 분석하였다.

거피한 더덕을 2mm 두께로 썰고 찹쌀가루를 묻히고, 상온에서 0, 30분간 건조한 후 160°C에서 1분간, 180°C에서 40초간 각각 튀겼을 때, 건조없이 160°C에서 튀긴 사삼병의 경도가 유의적으로 가장 낮았고 상온에서 30분간 건조한 후 180°C에서 튀긴 사삼병의 경도가 유의적으로 가장 높은 것으로 나타났으나 관능적 특성 중 질감에서는 모든 처리구가 유의적인 차이를 보이지 않았다. 경도와 관능적 특성을 고려 했을 때, 사삼병 제조시 거피 더덕을 찹쌀가루를 묻힌 후 30분간 상온건조하고 160°C에서 1분간 튀기는 조건이 적합할 것으로 판단된다.

사삼병 제조를 위한 더덕의 적정 전처리 조건을 알아보기 위하여 더덕을 거피하고 0~24시간 수침한 다음 2mm 두께로 썰고 찹쌀가루를 묻혀서 상온에서 30분간 건조한 후 160°C에서 1분간 튀긴 사삼병의 품질특성을 조사한 결과, 더덕을 0시간 수침하여 제조한 사삼병의 경도가 유의적으로 높게 나타났으나 총평, 외관, 색, 향미, 질감 등 관능적 특성은 유의적인 차이가 없었다.