

## 벼 품종에 따른 쌀국수의 품질 및 조리특성

이병균<sup>1\*</sup>, 김현주<sup>1</sup>, 우관식<sup>1</sup>, 이병원<sup>1</sup>, 이지혜<sup>1</sup>, 이유영<sup>1</sup>

<sup>1</sup>국립식량과학원 중부작물부 수확후이용과

### [서론]

본 연구는 아밀로스 함량이 다른 벼 품종을 이용하여 쌀국수를 제조하고, 이에 따른 품질 및 조리특성을 비교하고자 하였다.

### [재료 및 방법]

본 시험에서 사용한 벼는 도담쌀, 새미면, 새일미 품종으로 국립식량과학원 남부작물부 시험포장에서 수확한 것을 이용하였다. 또한 저항전분 함량이 높은 도담쌀의 이용성을 확대하고자 도담쌀/새미면, 도담쌀/새일미를 1:1로 혼합한 것을 원료로 사용하였다. 준비된 원료를 건식제분하여 얻은 가루를 활용하여 압출호화면을 제조하였다. 제조한 압출호화면 5g에 물 200mL을 혼합하여 3분간 삶은 다음 색도, 경도, 저항전분, 식미검정 및 조리특성(중량증가율, 조리손실율, 탁도)를 분석하였다.

### [결과 및 고찰]

색도 분석 결과 명도와 적색도는 도담쌀/새미면이 가장 높았으며 황색도는 도담쌀/새일미가 가장 높았다. 경도 측정 결과 도담쌀이 경도가 가장 높은 반면 새일미가 가장 낮은 값을 보였다. 저항전분 함량을 분석한 결과 도담쌀이 6.01%로 가장 높았으며 도담쌀/새미면, 도담쌀/새일미, 새미면, 새일미의 품종이 각각 3.84, 3.31, 1.07, 0.20% 순으로 나타났다. 조리 후 중량증가율을 분석한 결과 도담쌀/새미면이 160.50g으로 가장 높았고, 새일미가 가장 낮은 값을 보였다. 조리손실율 및 탁도는 새일미가 다른 품종에 비해 높은 것을 확인하였다. 소비자기호도법으로 식미검정을 한 결과 새미면, 도담쌀/새미면, 도담쌀/새일미가 다른 품종에 비해 종합기호도가 높은 점수를 얻었다. 이상의 결과를 종합하여 볼 때, 저항전분이 높은 도담쌀로 쌀국수를 제조하면 가공 및 조리 특성이 떨어져 도담쌀을 새미면 또는 새일미와 혼합하는 것이 더 효과적이라고 판단된다.

### [사사]

본 연구는 농촌진흥청 아젠다 사업 (과제번호: PJ01026803)의 지원에 의해 수행되었다

\*주저자: Tel. 031-695-0614, E-mail, tlrtod@korea.kr