

우유 백문백답

문 지 응

(농박·서울우유
기술연구소장)

〈7〉

61. 버터는 어떻게 만들어지며 그 영양적 가치는?

버터(Butter)는 신선한 우유중에서 분리하여 얻어진 생크림(Fresh Cream)을 주원료로 하여 기계적인 교반을 시켜서 지방구가 응집 결합되어 만들어진 유지방함량이 80% 이상인 제품이며, 영양적 가치는 유지방(乳脂肪)함량이 높은 식품이므로 유지방으로부터 흡착된 인지질과 지용성(脂溶性)비타민 A, D, E, K 등이 많이 함유된 고칼로리 영양식품입니다.

62. 버터의 종류에는 어떤 것들이 있는가?

버터는 식염의 첨가 유무에 따라 가염버터, 무염버터로 나누고 발효공정유무에 따라

발효버터 또는 산성버터, 비발효버터로 나누며, 그 외에 버터를 특수가공하여 만들어진 분말버터, 버터오일, 버터스프레드 등이 있으나 일반적으로 불리어지는 버터는 무염감성버터입니다.

63. 버터와 마가린은 어떻게 다른가?

버터의 성분조성은 필히 유지방분(乳脂肪分)이 80.0% 이상, 수분 16.6% 이하로 규정되어 있으나 마가린은 유지

방과 수분에 대한 규정은 없습니다. 따라서 버터는 유제품의 규격 기준에 적합하여야 하며 마가린은 동·식물성 지방 및 생선 지방 등을 원료로 하여 만들어지는 유지(油脂) 식품의 일종입니다.

64. 일반적으로 버터는 어떻게 이용되나?

버터는 주로 제과, 제빵, 아이스크림 등의 원료로 사용되거나 버터는 분산성, 유화성이 좋기 때문에 가정의 각종 요리에 다양하게 이용할 수 있습니다. 예를 들면 마요네스, 샐러드, 튀김, 토스트 등에 사용되며 비빔요리, 찌개요리, 볶음요리 등에 넣으면 버터에서 나오는 고유한 향미로 인하여 조리의 맛을 한층 돋구어 줍니다.

65. 버터의 유통중 결점과 보관요령은?

버터의 주요성분은 지방으로서 공기중에 노출되면 쉽게 산화되므로 공기나 햇빛접촉을 피하는게 좋으며 고온 다습한 곳에서는 용해가 쉽게 일어나 미생물의 영향을 받아 변질되기 쉬우므로 필히 공기접촉을 차단하고 냉장 또는 냉동고에 보관하는 것이 좋습니다.

66. 아이스크림의 규격기준과 그 종류는?

아이스크림은 빙과류가 아닌 유제품의 일종입니다. 우유를 주성분으로 유지방 6.0% 이상, 유고형분 16.0% 이상으로 규정되어 있으며 제조방법, 포장형태, 첨가물의 종류에 따라 수백가지 이상으로 구분될 수 있으나, 제조방법에 따라 동결기에서 직접 나오는 상태의 아이스크림을 소프트 아이스크림이라 하며 소프트아이스크림을 용기에 충전포장하여 영하 25°C 이하의 경화실을 거쳐 경화시킨 제품을 하드아이스크림이라

하고, 향신료 등을 전혀 넣지 않은 순수한 아이스크림을 플레인(plain) 아이스크림이라 칭합니다.

67. 빙과류란 무엇이며 어떻게 구분되는가?

일반적으로 빙과류는 주로 설탕물에 과즙, 향료 및 구연산(유기산류) 등을 혼합하여 만들어지므로 아이스크림과는 달리 영양가치보다는 청량감과 기호를 위주로 하는 얼음 제품입니다. 또한 셔벳(sherbet)은 빙과류의 일종이나 우유성분을 함유하며 부드러운 조직감과 청량감을 주기 위해 동결기를 통과시킨 동결제품의 일종입니다.

68. 후로즌요구르트 (frozen yogurt)란 무엇인가?

후로즌요구르트는 요구르트 믹스와 아이스크림 믹스를 혼합하여 동결시킨 유제품의 일종으로 발효유 특유의 향미와 아이스크림의 부드럽고 시원한 맛이 조화된 제품입니다.

69. 가정에서도 아이스크림을

만들 수 있는가?

아이스크림 제조시에는 원부재료 외에 조직의 감촉, 맛의 향상을 위하여 감미료, 유화안정제 등을 사용하여 기계적으로 공기를 넣어야 오버런(over run)이 생겨 입의 감촉을 좋게 하므로 집에서 만들기는 쉽지 않습니다. 그러나 빙과류는 간단히 원료와 감미제 및 첨가제를 넣고 얼리면 되므로 가정의 냉동고를 이용하여 쉽게 만들어 드실 수 있습니다.

70. 아이스크림 믹스 및 믹스 파우더란 어떠한 것인가?

아이스크림 믹스(ice cream mix)란 아이스크림을 제조하기 위하여 여러원료를 성분조성에 맞도록 배합하여 동결하기 직전 숙성시켜 놓은 아이스크림의 원액을 말하며 믹스 파우더(mix powder)는 아이스크림을 만들기 위하여 만들어진 원액을 사용목적에 따라 과즙, 향료, 색소 등을 혼합하여 직접 아이스크림을 만들 수 있도록 분말화(粉沫化)시킨 제품을 말합니다.