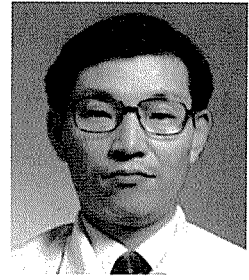


# 이것을 알면 나도 **일류**

## 밀가루의 용도를 알아야 좋은 제품 만든다



□ 글/이재홍  
(리치몬드제과기술학원 교육과장)

밀가루는 제과·제빵용, 국수용, 만두용, 피자용 등 종류가 많으며 품질에 따라 1등급, 2등급, 3등급으로 구분돼 있다. 따라서 제품 제조시 알맞는 용도의 밀가루를 사용하는 것은 기술인이 알아야 할 필수적인 요소이다.

**제과용** 박력분이라고 하며 글루텐을 형성하는 단백질 함유량이 제빵용인 강력분보다 적다. 입자도 작고 부드러워 완제품의 속 색깔이 희고 식감도 질기지 않다. 주로 쿠키나 부드러운 식감을 필요로 하는 케이크 반죽에 사용한다.

**제빵용** 강력분이라고 하며 단백질 함유량이 제과용보다 많다. 따라서 수분을 많이 흡수하여 빵의 속결을 스펀지처럼 탄력 있게 하고 발효 도중 생성되는 가스를 포집하는 능력이 높아 제품의 부피를 증대시키는 성질이 있다. 대부분의 빵 제품에 사용한다.

**국수용** 중력분이라고 하며 너무 바삭거리지 않거나 너무 질기지 않은 성질을 필요로 하는 제품에 사용한다. 일례로 단과자 빵, 도우넛과 과일 등이 들어가 반죽이 무거운 파운드 케이크류 등의 반죽, 바게트를 비롯해 개량제를 사용하는 빵 반죽에 강력분 사용량의 일정량을 중력분으로 사용한다.

상당수의 제과점에서는 강력분과 박력분 2종류만 사용하고 있는 곳이 많다. 이런 까닭은 중력분에 대한 성분과 특성을 이해하지 못해 어느 제품에 사용해야 하는지 기술인들이 모르고 있기 때문이다. 또 재료상에서 공급을 잘 하지 않는 것도 중력분 사용이 적은 이유이다. 이 때문에 많은 제과점에서 배합표에 표시된

중력분의 사용 대신 박력분으로 변경해 사용하고 있으나 각기 특성에 맞는 제품을 제조하기 위해 중력분의 사용이 필요하다.

현재 제과점에서 사용하고 있는 밀가루는 제조 업체마다 약간의 차이가 있다. 기술인이자면 자신이 사용하고 있는 밀가루의 특성을 알고 있을 것이다. 따라서 다른 밀가루를 사용, 비교해 보고 가장 품질이 우수한 밀가루를 선택하는 것이 좋은 제품을 만드는 비결이다. 다음은 좋은 밀가루를 판별하는 방법이다.

**Q** 제빵용 밀가루의 경우 어느 업체 제품이 반죽을 한 후 같은 시간 내에 더 많이 부푸는가?

**A** 부풀음이 좋은 밀가루는 글루텐의 질이 좋은 제품이며 분할량을 줄일 수 있으므로 생산량을 늘릴 수 있다.

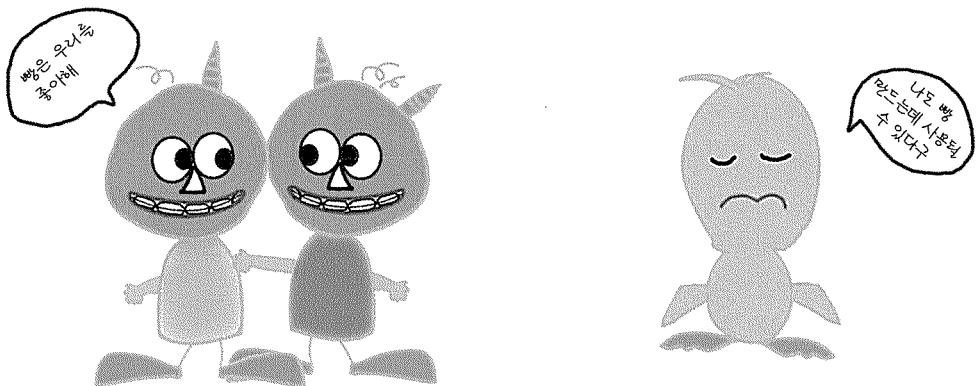
**Q** 제과용 밀가루의 경우 구워낸 후 속결이 희고 부드러운가?

**A** 밀가루 제조 회사마다 약간의 차이가 있으므로 비교해 선택한다.

**Q** 어느 제품이 물을 더 많이 흡수하는가?

**A** 어느 회사의 1포대 22Kg 밀가루 제품이 타 업체 제품보다 상대적으로 수분이 많이 포함돼 있다고 하자. 밀가루 양은 수분량이 더 많이 포함된 만큼 적기 때문에 사용자는 비싼 가격을 지불하고 있는 셈이다. 또 적정 수분 함유량보다 수분이 많은 밀가루를 사용하면 진 반죽이 되고 구운 후 주저 않는 현상이 일어나므로 이런 점을 고려해야 한다.

'실전 재료과학'의 지난호 내용은 인터넷에서 볼 수 있다.  
인터넷 주소: <http://www.chollian.net/~kobanet>



중력분의 특성을 몰라 빵 제조에 사용되지 않는 경우가 많다.