

이것을 알면 나도 **일류** 이스트의 사용과 보관



□ 글/이재홍
(제과기능장/ 리치몬드제과학원 교육과장)

이스트는 제조 회사별로 균주가 달라 품질에 차이가 있다. 최근 이스트의 개발경향은 앞으로 냉동 생지의 확산이 예상되는 제빵 업계의 추세에 따라 이에 적합한 이스트균 발견에 주력하고 있다. 이스트는 크게 일반적인 제품에 사용하는 생이스트와 하드 브레드에 사용하는 인스턴트 이스트로 구분된다. 이스트를 사용할 때는 설탕 사용이 많은 제품에 적합한 이스트, 열과 냉동에 강한 이스트 등 각 제품별 특성에 맞게 선택해야 한다.

생이스트의 사용과 보관

가장 많이 사용하는 생이스트는 산소가 있는 곳에서 호흡 작용을 해 탄산가스를 낸다. 이 때 열이 발생하게 되는데 이 때문에 이스트 자신이 죽게 된다. 죽은 이스트에서는 ‘글루타치온’이라는 환원성 물질이 배출되는데 이것이 반죽의 글루텐 연결을 끊어 제품을 구운 후 주저앉는 현상을 낳게 한다.

특히 여름철에는 옥수수식빵을 구운 후 주저 앉는 현상이 많이 생긴다. 이는 옥수수가루를 첨가하기 때문에 밀가루만 사용한 반죽보다 힘이 없어 제품이 주저 앉게 되는 이유도 있지만 죽은 이스트를 사용할 때도 이런 현상이 생긴다. 그러므로 이를 방지하기 위해서는 신선한 이스트를 사용하고 물의 양을 1~2% 줄이며 반죽 온도를 낮추어야 한다.

1. 필요한 양만 주문한다

이스트는 냉장고에 보관한다 해도 일단 포장 박스를 개봉하면 공기 중의 산소와 접촉하게 되고 다른 균이 침입해 이스트에 곰팡이 같은 균이 자라게 되므로 많은 양을 주문해 사용하는 것을 피하는 것이 좋다.


2. 밀폐해 냉장고에 보관한다

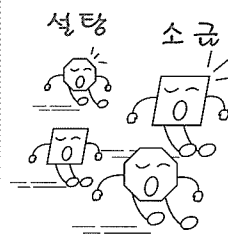
이스트는 공기와 접촉을 막기 위해 기름 종이에 싸여 있으나 사용 후 잘 봉하지 않고 보관하면 이스트의 가스 생성력이 떨어지므로 밀봉해 냉장고에 보관하는 것이 좋다.

3. 설탕, 소금과 접촉을 피한다

설탕과 소금이 이스트에 닿으면 이스트균이 죽게 돼 빵 제조시 발효가 저하된다. 따라서 전날 미리 재료를 계량할 때는 이스트를 밀가루로 덮고 소금과 설탕을 계량해 두어야 한다.

4. 잘게 부수어 사용

이스트는 미지근한 물에 풀어 사용하는 것이 가장 바람직하다. 그러나 간편한 방법을 취할 때는 밀가루에 이스트를 섞고 잘게 부수어 사용하는 것이 좋다. 



‘실전 재료과학’의 지난호 내용은 인터넷에서 볼 수 있다.
인터넷 주소: <http://www.chollian.net/~kobanet/> 컨설팅.htm
문의사항은 E메일로 보낼 것. baker lee @ nets go. com