



배



이순옥
한국관광대학 호텔조리과 교수

배(梨子)는 장미
과에 속하는 낙엽
소교목으로 원산지
는 중국, 중앙아시
아이다. 돌배와 보
통배 2종이 있으며
원산지에 따라 동
양종과 서양종으로

대별된다.

우리나라는 일본배의 개량 육성종으로 과육
세포 중에 석세포(stone cell)가 있는데 이는
혀의 촉감과 맛에 영향을 준다. 서양배는 혀의
촉감이 좋고 석세포가 적어 품질이 좋으므로
생식용, 통조림으로 적당하다.

품종으로는 20세기, 금촌추, 장십량, 만산
길, 신고 등이 있는데 장십량은 추석, 10월에

는 신고 등이 출하된다.

당분은 7~10%이며 유기산은 사과산(malic
acid)이 대부분이나 구연산(citric acid)과 주
석산(tartaric acid)도 소량 있고 비타민류는 사
과보다 약간 적다. 석세포는 pentosan으로 분
해하면 xylose, arabinose가 생기며 방향성분
은 ester류 화합물이 주를 이룬다. 배의 석세포
는 lignin과 pentosan이 많아 변비에 좋으며
protease와 같은 효소를 함유하여 소화개선
작용을 하는데 육류요리에 이용하기도 한다.

배는 껍질이 팽팽하고 무게가 묵직하므로 봉
지에 담아 냉장고에 보관하는데 반드시 완숙한
다음에 보관한다. 저온 저장의 최적 온·습도
는 2~5℃, 품질에 따라 3개월 정도 저장이 가
능하다. 30℃이상의 고온에서 보존하면 생리
장해로 인해 흑변현상이 일어난다. 