

당을 첨가한 인절미의 텍스처 특성

김 정 옥 · 신 말 식(전남대학교 가정대학 식품영양학과)

신선찰벼와 화선찰벼를 건식제분방법과 습식제분방법을 이용하여 찹쌀가루를 제분하고, 품종과 제분방법이 다른 찹쌀가루 각각 100g, 슈크로오스 지방산 에스테르 0.5g, 솔비톨 5g을 첨가한 인절미와 자당, 맥아당, 올리고당을 각각 20g씩 첨가한 인절미를 제조하여 20°C에서 12, 36, 60 시간 동안 저장하면서 레오메타(Sun Rheometer Compac-100, Sun Sci. Co., Japan)를 이용하여 텍스처 특성을 측정하였다.당을 첨가한 인절미의 경우에는 찹쌀가루의 품종이나 제분방법과는 관계없이 당의 종류에 따라 경도와 부착성이 유의적인 차이를 보였다($p < 0.05$). 품종과 제분방법이 다른 인절미의 경도에 대한 당 종류의 영향은 신선찰벼와 화선찰벼 두 품종 모두 건식제분 찹쌀가루로 제조한 인절미의 경우 자당>표준=맥아당=올리고당 순으로, 습식제분 찹쌀가루로 제조한 인절미의 경우는 자당>맥아당>올리고당>표준 인절미의 순으로 경도가 감소하였다. 또한 부착성은 찹쌀가루의 품종과 제분조건에 관계없이 당을 첨가하지 않은 표준 인절미가 가장 높고 올리고당>맥아당>자당을 첨가한 인절미의 순으로 감소하였다.