

[P-106]

품종을 달리한 고추피클의 숙성기간 중 품질특성 변화

한진희¹, 문혜경², 강우원*

¹(주)삼아벤처 기술연구소, ²상주대학교 지역기술혁신센터
상주대학교 식품영양학과

피클(pickles)은 구미 각국에서 널리 애용되는 침채류이다. 수확한 농산물의 신선도를 유지하면서 장기보관 하기 위해 만들어진 것으로 여러 가지 방법이 시도되어 왔고, 동양에서는 높은 습도로 인한 곰팡이 증식을 억제하기 위하여 소금 절임 방법이 발달되었으며, 건조한 기후의 유럽에서는 세균번식을 억제하기 위하여 식초절임이 발달하였다. 피클이란 채소 또는 과일류를 소금, 식초 또는 여기에 향신료 등을 넣은 것에 절인 것을 총칭하는 것으로, 주로 오이, 컬리플라워, 양파, 미숙 토마토 등을 원료로 사용한다. 본 연구에서는 피클의 특징인 아삭아삭함을 유지하면서, 피클의 신맛과 한국 전통식 장아찌를 혼용한 염장피클로, 기능적 특성을 가진 허브를 첨가하여 현대인에게 오는 성인병의 예방과 기능성 식품에 부가 가치를 높이하고자 하며, 또한 피클 제조를 위한 고추의 품종 선정을 위한 기초 실험을 하고자 함에 있다.

풋고추, 청양고추, 파리고추 등 품종을 달리하여 제조한 고추피클의 숙성기간 중 품질특성을 실험하였다. 염도변화는 모든 품종에서 숙성기간이 길어질수록 염도가 낮아졌으며, 숙성이 완료되는 시점인 25일경에는 풋고추 2.95%, 청양고추 2.68%의 염도 변화를 보였다. pH변화는 세 품종간에 차이는 없는 것으로 보여졌으며, 숙성기간에 따른 차이도 거의 없는 것으로 나타났다. 고형분함량은 풋고추와 파리고추가 비슷한 경향을 보였고, 청양고추가 다소 높았다. 적정산도의 변화는 세 품종간에 차이는 없었지만, 숙성이 진행될수록 증가하는 경향을 보였다. 탁도변화는 파리고추가 가장 낮았고, 청양고추가 가장 높았으며, 숙성이 진행될수록 모두 탁해지는 경향을 보였다. 또한 피클의 경도변화는 풋고추는 0일에 45.12g 청양고추는 56.68g, 파리 고추 42.12g의 경도를 보였으며, 숙성최종단계인 25일에는 풋고추 20.33g, 청양고추 25.12g, 파리고추는 17.81g으로 파리고추의 경도가 가장 낮았고, 청양고추는 세 품종 중에서 가장 높은 것으로 나타났으며, 세 품종 모두 숙성이 진행될수록 경도가 현저히 낮아지는 것으로 나타났다.