[P-1] 쌀 식혜 가공성 및 관능적 특성의 품종간 차이

최영희[1] · 김광호[2] · 강미영[1*]

유색미와 향미를 포함하는 벼 30종의 식혜 가공성을 검토하였다. 식혜 제조후 당도와 식혜의 색감을 제외한 모든 조사형질에서 품종간 큰 변이를 나타내었다. 품종별 찹쌀의 식혜 가공성과 관능적 특성간의 상관관계를 분석한 결과, 당화에 의해 유리되는 환원당의 함량은 식혜의 당도, 관능검사상의 색 및 전반적인 기호도와 정의 상관관계가 있었고, 부유밥알 수는 당도와 부의 상관성이 그리고 관능검사상의 탁도와는 정의 성관성이 있었다. 그리고 관능적 특성간의 상관성에 의하면, 식혜물의 색이 엷고 투명할수록, 부유밥알이 단정하고 질기지 않을수록, 단맛이 강할수록 기호성이 높은 식혜의 제조가 가능하였다. 또한 주성분 분석의 결과 식혜제조에 적합한 품종은 강원나, 진부찰, 수원304호, 306호, 437호, 438호 등 이었다.

[P-2] 현미찹쌀가루와 향현미찹쌀가루를 첨가한 우리밀국수의 제조 및 품질특성

기해진 · 이수태 · 박양균
목포대학교 식품공학과 및 식품산업기술연구센터

국내에서 생산되는 우리밀의 소비촉진과 고품질의 제품을 제조하기 위해서 향현미찹쌀과 현미찹쌀가루를 우리밀가루에 10~30% 첨가하여 국수를 제조하고 그 품질특성을 조사하였다. 향현미찹쌀과 현미찹쌀가루의 평균 입자크기는 12.38~15.59㎛로 고운 분말상태였고 우리밀가루와 큰 차이는 없었다. Farinograph 결과 향현미찹쌀가루와 현미찹쌀가루의 첨가량이 증가할수록 반죽의 수분흡수율은 각각 증가, 감소하였다. 반죽의 안정도, 형성시간 및 점탄성은 첨가물의 함량이 증가할수록 감소하는 경향을 나타냈다. 향현미찹쌀을 첨가한 국수는 대조군과 비교하여 명도는 증가하고 황색도는 감소한 반면에 현미찹쌀가루를 첨가한 국수는 반대의 결과를 나타냈다. 향현미찹쌀과 현미찹쌀을 우리밀에 20% 농도까지 첨가하였을 때의 조리특성은 대조군과 거의 차이를 나타내지 않았다. 관능검사결과 향현미찹쌀의 첨가량이 30%, 현미찹쌀은 20%까지 첨가한 국수가 대조군과 외관, 맛 그리고 전체적인 기호도에서 비교적 높은 평가를 받았다.

[P-3] 원료 찹쌀 품종에 따른 유과 및 인절미 품질특성

성유미[*] · 최해춘[**] · 강미영[*]

9품종의 찹쌀을 시료로 하여 유과 및 인절미 제조에 대한 가공적성을 비교한 바 유과의 팽화도, 아삭아삭한 정도, 관능검사에 의한 기호도 등이 수치가 모두 높아 유과 제조에 적합한 품종으로는 육도농림나 1호이었다. 그리고 인절미의 물성 및 저장에 따른 경도의 변화가 낮아 인절미 제조에 적합한 품종 역시 육도농림나 1호이었다.