

[P-4] 8품종 변이체 벼의 현미 및 백미빵 가공성 비교

강미영 · 고희중* · 한지연
경북대학교 가정교육과, *서울대학교 농학과

8품종벼를 시료로 하여 이들 배유전분의 아밀로오스 함량, 당함량 및 아밀로그램 특성이 쌀빵의 가공성과 어떠한 상관성이 있는가에 대해서 검토하였다. 청가에 의한 아밀로오스 함량의 품종간 차이는 남풍벼, 화청벼 > 분질미 > 남풍 CB243 > 화청 du-1, 남풍 EM90 > 화청찰벼 > shr 의 순이었다. 단백질 함량은 고당미인 shr이 가장 높아 8.2%였으며, 벼 품종간 단백질 함량은 거의 유사하나, 남풍벼 및 화청벼 변이체의 경우에는 아밀로오스 함량이 낮을수록 원품종보다 단백질의 함량이 증가하는 경향을 보이고 있었다. 품종별 쌀가루의 호화개시 온도는 분질미 및 shr이 낮았으며, 화청벼 · 남풍벼들과 그것들의 변이체 품종들의 경우에는 아밀로오스 함량이 높은 품종일수록 쌀가루 풀의 점성 및 경도는 증가하며, 제조된 쌀빵의 비용적이 크며, 관능검사에 의한 부푼 정도, 질감 및 전반적인 기호도가 좋은 것으로 나타났다. 모든 품종에서 백미빵이 현미빵보다 제빵성이 좋았으며, 남풍벼로 제조한 백미빵의 기호도가 높게 나타났으며, 저장에 따른 노화지표가 가장 낮았다.

[P-5] 14품종 찹쌀의 유과 가공성 비교

강미영 · 성유미
경북대학교 사범대학 가정교육과

14품종 찹쌀을 시료로 하여 유과제조에 대한 가공적성을 비교하였다. 유과의 가공성과 상관관계가 있는 찹쌀의 이화학적 특성으로는 수침에 의해 유리되는 환원당 함량이었으며, 유리되는 환원당 함량의 양이 많은 품종의 찹쌀일수록 유과의 가공성이 좋았다. 14품종의 찹쌀 중 유과의 팽화도, 아삭아삭한 정도, 관능검사에 의한 기호도 등의 수치가 골고루 높아 유과제조에 적합한 품목으로는 CB243, 산동 71 이었다.

[P-6] 흑미를 첨가한 인절미의 품질 특성에 관한 연구

조진아 · 조후종
명지대학교 식품영양학과

흑미가루를 0%, 10%, 15%, 20%, 25%로 첨가량을 다르게 하여 제조한 흑미를 첨가한 인절미의 관능적 특성, 수분 함량, 색도, 기계적인 특성을 비교 검토하였다. 관능검사에서 전체적인 조화도는 흑미가루 15% 첨가군이 가장 높게 나타났고, 흑미가루 10% 첨가군이 그 다음으로 높게 나타난 것으로 보아 유색인절미로서 흑미가루의 첨가량이 15%가 이하일 때 가장 적당한 것을 알 수 있었다. 단단한 정도, 조직의 거친 정도, 씹힘성, 향미는 흑미가루의 첨가량이 증가할수록 높은 점수를 나