

성분을 분석하였고, 밀가루에 0%, 10%, 20%, 30%, 40%, 50%

수준으로 혼합하여 반죽의 기계적 물성을 TA(Texture analyzer)를 이용하여 측정하였고, 이어서 쿠키를 제조하여 각 혼합비에 따른 쿠키의 색은 Hunter색도계로 측정하였고, 쿠키의 퍼짐성은 Califer를 이용하여 측정하였고 현미쿠키의 조직감은 TA로 측정하였다. 관능검사를 통해 표면색, 견고성, 부서짐성, 향, 맛, 전체적인 기호도를 조사하였다.

[P-36] 흑미와 밀가루를 첨가한 Sponge cake의 제조

정동식 · 이진철 · 은종방
전남대학교 식품공학과

The production of black rice in Korea has been increasing, as more Koreans are tending to blend black rice with medium-grain rice for serving. This increased production creates an opportunity for developing new products. In this study, the properties of sponge cakes produced from a blend of black rice flour (BRF) and wheat flour (WF) are investigated. Black rice sponge cakes (BRSC) were produced with constant process variables (e.g. baking temperature, fermentation time and BRP content [10, 20 & 30%]). Proximate compositions, farinogram, amylogram and extensogram analyses of BRSC were determined by AACC method. BRSC color was expressed to Hunter L, a and b values using a colorimeter. Sensory properties were evaluated by a trained 5-member panel. Moisture contents in BRSC decreased with increasing contents of BRF, while ash and protein contents were increased. Farinograph and amylograph data did not differ significantly between treatments, while extensograph data decreased with increasing BRF contents. With increasing BRF contents, Hunter L value decreased, while Hunter a value increased. When using 20% of BRP, sensory scores of BRSC were the highest in color, flavor and taste. In conclusion, 20% of BRF would be the optimum amount for producing sponge cake with BRP and WF.

[P-37] 즉석 흑미죽 저장 중 품질변화

이범수 · 은종방
전남대학교 식품공학과

흑미죽의 저장성을 조사하기 위하여 알루미늄 접착 플라스틱 백에 배합된 흑미죽의 원료들을 밀봉하여 121℃에서 20, 30, 40분간 호화와 동시에 가열 살균시킨 뒤 냉각시켜 온도 40℃, 습도 58%의 저장고에 3개월 동안 저장하면서 15일 간격으로 관능검사와 물리적 변화를 조사하였다. 맛, 경도, 점성, 색깔, 향, 전반적 기호도 등 관능적 품질은 각각의 저장 15일 후가 가장 좋았으며 그 후로는 점차적으로 약간 떨어지는 경향을 나타내었다. 온도에 따른 차이는 20분간 가열 살균한 것이 제조 직후에는 다른 처리구 보다 약간 떨어졌으나 저장 15일 후부터는 처리구간에 큰 차이를 보이지 않았다. 점도는 세 처리구 모두 제조 직후에 가장 낮았는데 그 후로 저장 60일 까지 서서히 증