

## [P-26]

### 검은비늘버섯을 첨가한 국수의 품질특성

김기식\*, 주선종, 윤향식, 홍지선, 김은수, 박성규, 김태수  
충청북도농업기술원 식품개발팀

충청북도농업기술원 균이팀에서 재배한 검은비늘버섯 국수를 제조하기 위해서 밀가루에 3, 5, 7%의 버섯분말을 첨가하여 국수를 제조하고 그 품질 특성을 조사하였다. Farinograph를 이용하여 최고점도와 최종점도 및 노화도를 조사한 결과 무처리보다 버섯첨가구에서 모두 낮은 값을 나타내었으며 첨가량이 증가할수록 낮아지는 경향을 나타내었다. 버섯분말 첨가량이 증가함에 따라 수분 흡수율은 약간 증가하였다. 색도는 버섯분말의 첨가량이 증가함에 따라 분말, 반죽, 국수 등 모든 처리구에서 명도는 낮아졌으며, 적색도와 황색도는 증가하는 것으로 나타났다. 버섯국수 조리 후 중량과 부피는 버섯분말 및 식초 전처리 농도가 증가할수록 감소하였으며 국물의 탁도는 큰 차이가 없었다. 조리면의 물성 측정 결과 버섯분말 첨가량이 증가함에 따라 부착성, 탄력성, 씹는감은 증가하였으며, 부착성은 식초 0.2% 처리구보다 0.5% 처리구에서 감소하는 경향을 나타냈다. 관능검사 결과 식초 0.2%액에 침지한 후 건조한 버섯분말 5%를 첨가하여 제조한 처리구에서 기호도가 가장 높게 나타났다.

## [P-27]

### 열처리가 유자의 과피 색상에 미치는 영향

김은정\*, 서자영, 홍석인, 박재복, 김동만  
한국식품개발연구원

중온처리가 유자의 품질에 미치는 영향을 조사하기 위해 유자를 40℃에 1~3일간 처리한 후 이를 5℃에 저장하면서 유자의 품질인자로서 중요한 과피의 표면색상 변화를 무처리구와 비교하였다. 열 처리한 유자를 5℃의 저온 저장고에 1일 방치하여 품온을 낮춘 후 유자의 과피 색을 분석하였던 바 “L”값과 “b” 값은 무처리구와 뚜렷한 차이를 보이지 않았으나 “a”값은 무처리구에 비해 낮은 값을 보였는데 이러한 차이는 열 처리시간이 길수록 현저하였다. 또한 열처리 정도에 따라 hue angle값과 chroma값은 차이를 보이지 않았으나  $\Delta E$ 값과 hue값은 처리구간에 뚜렷한 차이를 보였다. 열처리한 유자의 저장 중 과피의 색상 변화를 조사하였던 바 “L”값과 “b” 값은 감소하였으나 “a”값은 증가하였다. 이 중 열 처리구의 “a”값 증가율과 “b” 값 감소율은 무처리구에 비해 낮았는데 이와 같은 차이는 열처리 정도에 따라 보다 뚜렷하였다. 또한 저장기간이 경과함에 따라  $\Delta E$ 값은 증가하였고 chroma값, hue값 및 hue angle값은 감소하였는데 이들 값의 변화정도 역시 열 처리정도에 따라 차이를 보였다. 한편 이와 같은 열 처리구와 무처리구의 과피 색상 차이는 과피의 미세구조