

전분 종류와 첨가량에 따른 복분자 과편의 품질특성

강 유 정 · 정 현 숙 · 최 옥 자
(순천대학교 식품과학부 조리과학전공)

과편은 과정류(菓釘類)에 속하며, 예부터 제례(制禮), 혼례(婚禮), 연회(宴會) 등에 필수적으로 오르는 음식이다. 과편은 재료에 따라 앵도편·모과편·살구편·산사편·복분자편·벗편·들쪽편, 오미자병과 전분을 이용한 녹말편·저여병·모밀편 등 11종으로 나눌 수 있다. 과편류에 대한 선행연구는 앵도편, 모과편, 살구편, 포도편, 감귤편, 오미자편, 도편 등의 연구가 있으나, 예부터 한방에서 약제로 쓰이며 최근 연구에서 기능성 물질에 대한 연구가 많이 발표되고 있는 복분자를 첨가한 과편에 관한 연구는 되어있지 않다.

본 연구는 과편 제조시 전통적으로 사용되어온 녹두전분 외에 쌀전분, 감자전분을 첨가하여 과편을 제조하였고, 또한 전분의 함량을 각각 달리하여 복분자 과편을 제조하였다. 과편제조에 영향을 미치는 복분자의 성분, 펙틴 함량, 당도, pH, 색도 등을 분석한 후, 복분자 과편의 색도, texture, 관능검사 등을 실험하여 전분종류와 첨가량에 따른 복분자 과편의 품질특성을 비교검토 하였다.