

복령조화고의 조리학적 고찰

The cooking and methodological examination about Bokryoungchowhago

강 경 구 · 김 경 자

동아대학교 대학원 식품영양학과 · 동아대학교 생활과학대학 교수

본 연구는 조선시대부터 전해 내려오는 한국고유의 설기떡의 일종으로 약떡으로 알려진 복령조화고가 현대인이 추구하는 기능성 식품으로 평가 받을 수 있으나, 기능성을 가진 복령, 감인, 연육, 산약을 첨가하여 만든 떡의 관능적, 물성적 특성을 알 수 없으며 특히 현대인의 고질병인 당뇨병에 영향을 주는 설탕을 올리고당으로 대체 하고 물성에 영향을 미치는 쌀입자와의 관계를 많은 예비실험을 거쳐서 얻은 입자률(80mesh)시료로 하여 실험한 결과는 다음과 같다..

1. 쌀가루의 일반 성분 분석 결과에 의하면 물에 불린 쌀가루는 수분 38.11%, 조회분 0.25%, 단백질 5.11%, 지방 0.52%였고 입자크기는 80mesh를 통과 시킨 것이 가장 좋은 것으로 나타났다.

2. 색도측정 결과, 4℃, 20℃일때 명도(L)값은 모든 재료가 들어간 것이 값이 컷고 단맛을 내는 꿀, 올리고당, 설탕을 넣은 것의 명도는 꿀>올리고당>설탕>물엿의 순으로 값을 나타내었다.. a값은 물엿, 설탕, 올리고당의 순서로 값이 높아졌고 꿀은 감소함을 보여주고 있다. b값은 물엿, 올리고당, 꿀의 순서로 증가하지만 설탕은 감소함을 나타내었다.

3. pH 측정결과, 물엿첨가군은 4℃에서 6.11~5.90이고, 20℃에서는 6.11~5.94로 나타났고, 4℃보다 20℃에서 pH의 값이 높게나타났다.

4. 당도 측정결과는 시간이 경과할수록 4℃에서는 올리고당> 시럽> 꿀> 설탕순이었고, 20℃에서는 올리고당> 꿀> 시럽> 설탕순이었다.

5. 관능 평가에서 저장온도 20℃에서 제조 직후에는 씹힘성, 내부의 촉촉함, 삼킨 후 느낌 등이 좋게 나타났고, 저장시간이 경과하면서부터는 올리고당이 좋은 값을 나타내었고 설탕을 넣은 시료가 가장 낮은 값을 보이고 있었다.