

오미자 청 제조기술

배경 및 필요성

- 지역특산물(오미자)의 재배면적 확대 등으로 다양한 가공품 개발 요구
- 오미자 특유의 붉은 색을 띄면서 빠른 시간내에 청을 제조할 수 있는 제조기술 요구

기술이전 내용

- 오미자청 제조공정



※ 혼합 : 과당을 정제수에 녹여 68brix로 맞춘다. 100℃로 가열하여 열처리한 후 40℃로 냉각한 후 오미자를 첨가한다.

- 오미자청 제조비율

건오미자	고과당	정제수	계
200g	897g	103g	1,200g
2%	80%	10%	100%

파급효과

- 지역특산단지(인제 오미자)와 가공업체 연계한 지역 명품화단지 육성

기술산업화 내역

- 인제명품오미자 사업단

<세부 연구결과>

○ 오미자청 제품특성

구분	당도 (brix)	pH	산도 (%)	색도		
				L	a	b
오미자청	72,7	2,5	3,0	57,5	53,5	43,4

J L : +white~-black, a: +red~-green, b: +yellow~-blue

○ 오미자청 제조공정

- 혼합 : 과당을 정제수에 녹여 68brix로 맞춘다. 100℃로 가열하여 열처리한 후 40℃로 냉각한 후 오미자를 첨가한다.
- 발효 : 첨가한 오미자를 잘 혼합한후 38~40℃로 4일동안 발효시킨다.
- 여과 : 숙성시킨 오미자를 180mesh 체로 여과하여 오미자액을 얻는다.
- 살균 : 숙성된 오미자액을 100℃에서 가열처리 한후 병입 포장한다.



【오미자청】