

오미자 액상차 제조기술

배경 및 필요성

- 지역특산물(오미자)의 재배면적 확대 등으로 다양한 가공품 개발 요구
- 소비자가 가볍게 음용할 수 있으면서 오미자 특유의 색을 가진 액상차 제조 요구

기술이전 내용

- 오미자 액상차 제조공정



- 오미자 액상차 제조비율

구분	액상차 I	액상차II(수)
오미자추출액	84.2	15
과당	15.8	4
구연산	0.03	-
비타민 C	0.1	-
구연산나트륨	0.03	-
정제수	0	81
계	100	100

파급효과

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

기술산업화 내역

- 인제명품오미자 사업단

<세부 연구결과>

○ 오미자 액상차 제품특성

구분	당도 (brix)	pH	산도 (%)	색도 ¹⁾		
				L	a	b
액상차 I	14.0	2.9	1.3	75.8	32.8	13.7
액상차 II(수)	3.6	3.2	0.2	93.2	5.7	2.4

○ 오미자 액상차 제조공정

- 1) 추출 : 건오미자 1kg을 추출포에 넣고 20배의 정제수를 투입하여 추출기에서 65℃, 4시간 추출한다. 추출이 끝난 추출액을 여과한다.
- 2) 혼합 : 오미자추출액에 부재료를 넣고 혼합한다.
- 3) 입병 : 혼합한 액을 고온살균하여 냉각한 후 PET병에 주입한다.
- 4) 살균 : 주입한 제품을 후살균하여 포장한다.



【오미자 액상차】