

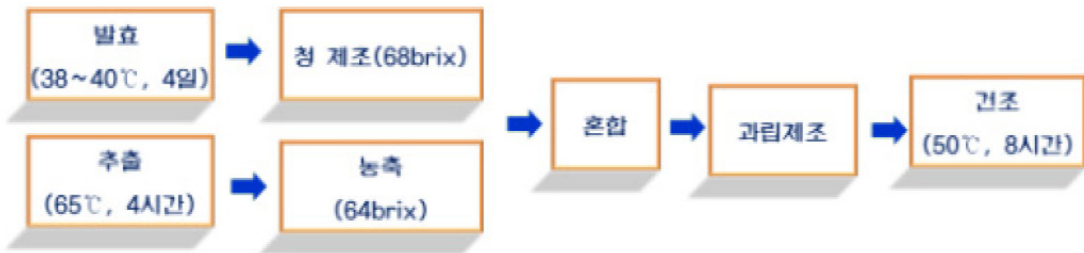
## 오미자 분말차 제조기술

### 배경 및 필요성

- 지역특산물(오미자)의 재배면적 확대 등으로 다양한 가공품 개발 요구
- 오미자 특유의 붉은 색을 분말차에 적용하여 시각적 구매력을 높이고자 함

### 기술이전 내용

- 오미자 분말차 제조공정



- 오미자 분말차 제조비율

건오미자청	건오미자추출액	함수포도당	무수포도당	계
72g	168g	1,040g	720g	2,000g
3.6%	8.4%	52%	36%	100

### 파급효과

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

### 기술산업화 내역

- 인제명품오미자 사업단

## <세부 연구결과>

### ○ 오미자 분말차 제품특성

구분	당도 (brix)	pH	산도 (%)	색도 <sup>1)</sup>		
				L	a	b
분말차	14.3	2.8	0.8	76.3	7.3	11.5

### ○ 오미자 분말차 제조공정

- 1) 발효 및 청제조 : 과당을 정제수에 녹여 68brix로 맞춘다. 100℃로 가열하여 열처리한 후 40℃로 냉각한 후 오미자를 첨가한다. 첨가한 오미자를 잘 혼합한 후 38~40℃로 4일 동안 발효시킨다.
- 2) 추출 및 농축 : 건오미자를 중량의 20배 정제수를 넣어 추출기에서 65℃, 4시간 추출한다. 추출액을 여과하여 64brix까지 농축시킨다.
- 3) 혼합 : 1), 2)번과 무수, 함수 포도당을 배합비율로 혼합한다.
- 4) 과립제조기를 이용하여 과립을 형성한다.
- 5) 건조기에서 50℃, 8시간 열풍 건조한다.
- 6) 열풍건조 한 후 건조된 분말을 채로 사별한다.
- 7) 사별한 분말차를 14g씩 포장한다.

※ 음용방법 : 14g 한 포에 정제수 80ml를 넣고 잘 저어 음용한다.



【오미자 분말차】