

발효공정을 통한 숙성 오미자청 제조방법

배경 및 필요성

- 지역특산물(오미자)의 재배면적 확대 등으로 다양한 가공품 개발 요구
- 오미자 고유의 색상이 발현되도록 발효시간을 거침으로 색상유지 필요

활용 내용

- 오미자청 제조과정



- 혼합 : 당종류별(정백당, 올리고당, 고과당)을 정제수에 녹여 68brix로 맞춘다. 100℃로 열처리한 후 40℃로 냉각한 후 오미자를 첨가한다.
- 발효 : **첨가한 오미자를 잘 혼합한후 38~40℃로 4일 동안 발효시킨다.**
- 여과 : 숙성시킨 오미자를 180mesh 체로 여과하여 오미자액을 얻는다.
- 살균 : 숙성된 오미자액을 100℃에서 가열처리 한 후 병입 포장한다.

- 당종류별 오미자청 제조비율

구분	1	2	3	4
진오미자	200	200	200	200
정백당	680	340	-	-
올리고당	-	500	911	-
고과당	-	-	-	897
정제수	320	160	88.5	103

파급효과

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

<세부 연구결과>

○ 당종류별 오미자청의 품질특성

당종류	당도 (brix)	수율 (%)	색도		
			L	a	b
정백당	71.2	72.9	57.9	57.4	27.2
올리고당:정백당	72.2	74.9	60.7	55.3	24.7
올리고당	79.3	60.0	56.3	60.6	32.5
과당	72.8	61.6	52.1	61.1	46.9