

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	액상차 II(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

- 뷰티플 핑크스타

농식품연구소

담당자 : 권혜정, 이하연, 박지선, 임재길, 권순배
(033)248-6524, khyeje@korea.kr