

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

- 청정이슬내린(주), 뷰티플 핑크스타

농식품연구소

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