

지역특산물(아로니아) 분말차 제조기술

배경 및 필요성

- 재배면적 확대로 인한 과잉생산 농산물로 다양한 가공품 개발 요구
- 강원도 대표 특산물을 활용한 다양한 가공품 개발로 현장애로 해결

기술이전 내용

- 지역특산물(아로니아) 분말차 제조공정



- 1) 전처리: 아로니아는 NaCl 1% 침지 후, 3분간 스팀 처리한다.
(탄닌 저감화 처리: 수용성 → 불용성)
- 2) 추출 및 농축: 건오미자 등 다른 부재료의 중량의 20배 정제수를 넣어 추출기에서 65℃, 4시간 추출한다. 추출액을 여과하여 64brix까지 농축 시킨다.
- 3) 건조: Inlet temperature 167℃, Air flow 50mL/min, Dextrin 15% 조건에서 분무건조 한다.
- 4) 혼합: 건조분말에 당을 배합비율로 혼합한다.
- 5) 충전: 혼합 분말을 2g씩 포장한다.

파급효과

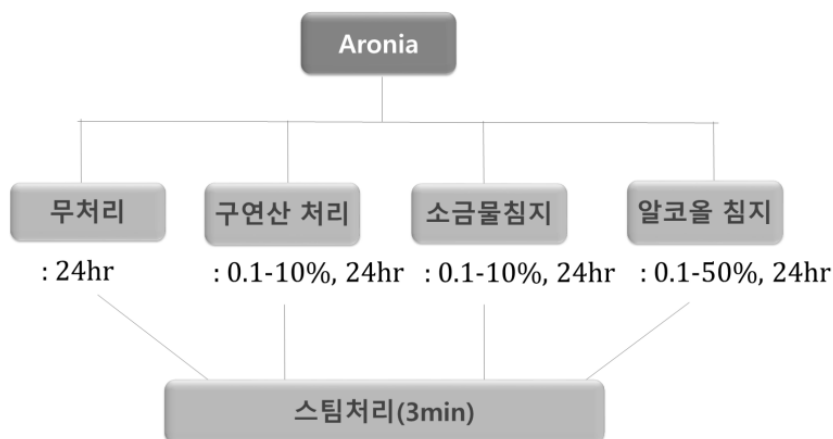
- 재배단지, 반가공, 상품화가 연계된 상품개발로 농가 소득 증대

기술산업화 내역

- 아로니아 농가(양구)

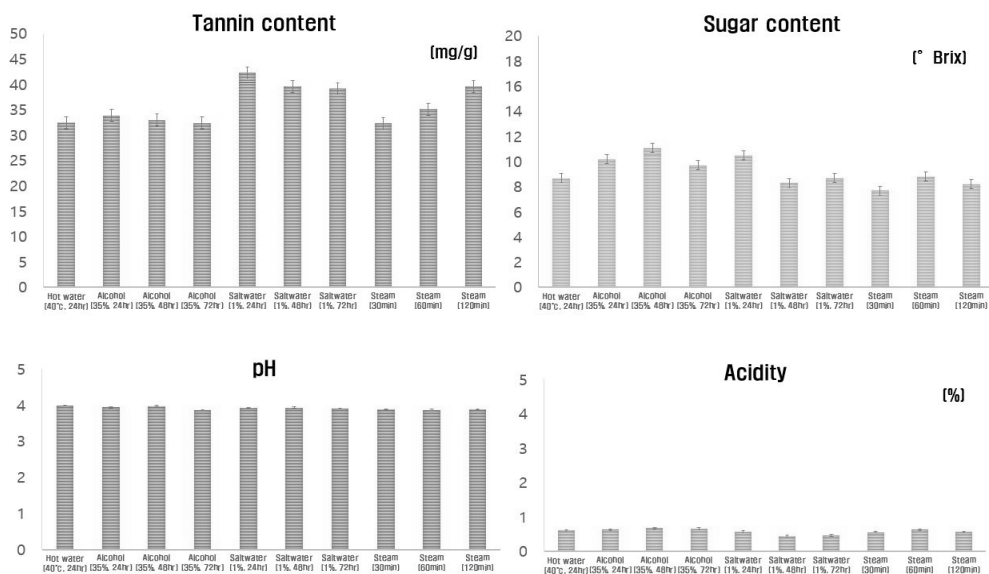
<세부 연구결과>

- 아로니아 처리별 제조공정



【그림 1. 아로니아 처리별 공정】

- 아로니아 처리별 품질비교



【그림 2. 아로니아 처리별 품질비교】