

유산균(AFY-10)을 이용한 사위 맥주 제조방법

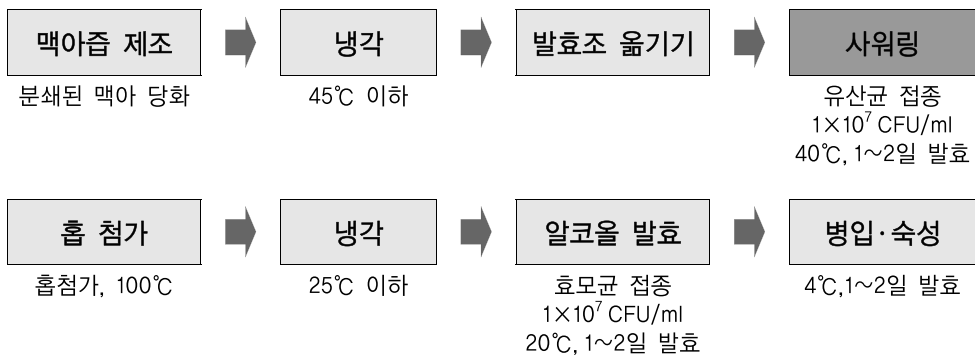
배경 및 필요성

- 유산균으로 제조하는 신맛이 나는 ‘사위맥주’에 대한 관심 및 판매가 증가하고 있지만 사위맥주용 종균 수입 의존도가 높음

활용 내용

- 김치에서 분리한 토착유산균을 이용한 사위맥주 제조방법

- 제조 과정

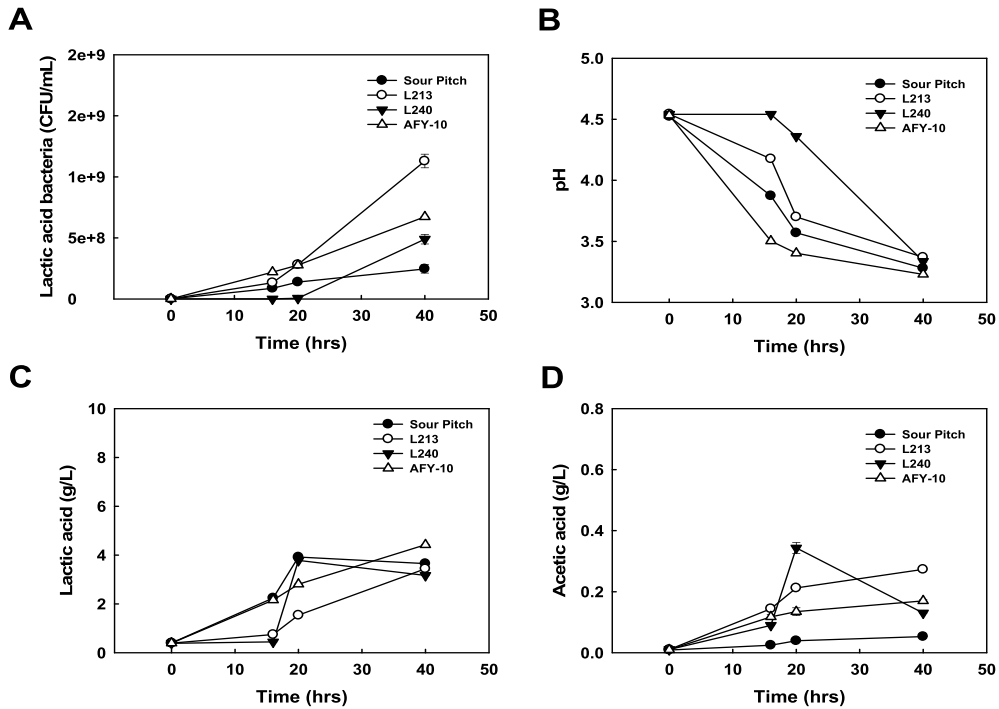


파급효과

- 김치에서 분리한 토착유산균을 이용한 사위맥주 제조방법 제공을 통한 사위맥주 제조 현장애로 해결 및 상품성 증대

<세부 연구결과>

- 사워링 전후에 따른 특성 비교
 - A: 유산균 수, B: pH, C: 유산, D: 초산



※ Sour pitch(미국산 시판 사워맥주용 종균), L213, L240, AFY-10(토착 유산균)

- 유산균을 달리한 사워에일의 최종 맥주 특성

특성	균주명			
	Sour Pitch	L213	L240	AFY-10
ABV (%)	4.24 ± 0.01 ^c	4.11 ± 0.01 ^b	4.10 ± 0.00 ^b	3.86 ± 0.01 ^a
pH	3.27 ± 0.01 ^c	3.27 ± 0.00 ^c	3.24 ± 0.02 ^b	3.17 ± 0.00 ^a
Attenuation (%)	80.73 ± 0.20 ^b	78.36 ± 0.10 ^a	82.54 ± 0.22 ^c	79.89 ± 1.96 ^a
Foam stability	22.30 ± 6.78 ^b	30.01 ± 5.40 ^b	12.62 ± 0.91 ^a	48.58 ± 1.24 ^c
Diacetyl (mg/L)	0.63 ± 0.00 ^b	0.72 ± 0.01 ^d	0.65 ± 0.01 ^c	0.50 ± 0.00 ^a

농식품연구소 담당자: 이하연, 임재길, 최성진, 함진관
 (033)248-6548, hylee87@korea.kr