

AFY-17 균주를 이용한 감자맥주 제조 기술

배경 및 필요성

- 저온 생육이 우수한 수제 맥주용 종균개발 및 보급
- 감자 전분 및 종균을 이용한 맥주 제조 기술 개발

기술이전 내용

- 효모(AFY-17)선발: 저온생육(15℃) 우수, 하면 발효용
※ 하면발효: 발효통 ‘아랫 부분’ 10℃이하의 낮은 온도에서 발효
- 감자맥주 제조 공정



- 1) 감자전분을 중탕(60℃) 처리한다.
- 2) 감자전분액 20%을 이용 맥아즙을 제조한다.
- 3) 효모(AFY-17)를 접종하여, 14일 발효 후 병입한다.
- 4) 1℃, 라거링 작업으로 2차 발효한다.



【 강원감자수제맥주 】

기술산업화 내역

- 크래프트 유니온협동조합, 감자아일랜드

농식품연구소

담당자: 임재길, 박지선, 김경대, 권혜정, 엄남용
(033)248-6531, jglim@korea.kr