

구기자 가공품(잼, 추출물) 제조기술

배경 및 필요성

- 지역 경제발전에 기여할 수 있는 소득작목 프리미엄 상품화 필요
- 기능성 원료를 활용한 차별화된 개발품 요구가 증가하고 있음

기술이전 내용

- 구기자잼 제조공정



- 1) 구기자를 세척 한 후 으갠 후, 과육과 씨를 분리한다.
- 2) 1)에 부재료(올리고당, 구연산)를 혼합한다.
- 3) 잼 제조기에 재료를 넣고, 압력 0.8MPa, 100℃, 5시간 농축한다.
- 4) 70 brix가 되면, 유리병에 담고 80℃이상의 물에서 30분간 살균한다.

- 구기자 추출물 제조공정



- 1) 건조된 구기자 열매를 250℃, 15분 뒤움처리 한다.
- 2) 각각의 약재를 소분하여 100℃, 1시간 30분 추출한다.
- 3) 추출물과 부재료를 혼합하여 교반한 후, 제조한 추출물을 100ml씩 정량 충전한다.
- 4) 80℃, 30분 후살균 처리한 후, 박스 포장한다.

기대효과

- 지역특산물을 이용한 다양한 가공전처리 기술개발 및 제조공정 개발을 통한 지역 경제발전에 기여

기술산업화 내역

- 잼, 추출물-에벤에셀(홍천군), 잼-인제향기(인제군)

세부 연구결과

- 구기자잼 제조비율

구기자즙	올리고당	구연산	계
69.8	30	0.2	100

- 구기자잼 수율과 당도

수율	당도
30.7%	75.2birx

- 구기자 추출물 배합비

제품 (I)	부재료	구기자	계피	건강	갈근	대추	감초
	A	80.94	1.64	3.39	2.22	8.42	3.39
	부재료	A	고과당	합계			
	배합비(%)	93.38	6.62	100			
제품 (II)	부재료	구기자	계피	건강	갈근	대추	감초
	B	83.72	1.4	2.89	1.9	7.2	2.89
	부재료	B	고과당	사과농축액	정제수	합계	
	배합비(%)	67.2	9	3.3	20.5	100	