

오미자 음료 제조기술

배경 및 필요성

- 지역 특산물을 활용한 6차산업 연계 다양한 상품 개발 요구
- 지역축제와 연계한 오미자 체험 및 관광상품 개발 필요

기술이전 내용

- 오미자 음료 제조공정

원료 개량 » 혼합 및 여과 » 균질 » 가열살균 » 냉각 » 충전 » 후살균

- 오미자 음료 제조 배합비율

구 분	오미자(사과)음료	오미자(유자)음료	오미자(망고)음료
오미자청	15	15	15
사과농축액	10	-	-
유자퓨레	-	6	-
망고퓨레	-	-	8
콤부차	5	5	5
꿀	4	4	4
정제수	65.95	69.95	67.95
안식향산나트륨	0.05	0.05	0.05
계	100	100	100

기대효과

- 관광 상품화를 통한 인지도 상승으로 재배농가 및 가공업체의 협력을 통한 부가가치 제고

기술산업화 내역

- 농업회사법인 달스팜(홍천군)

세부 연구결과

- 오미자 음료 제조 단계별 설명
 - ① 오미자청과 부재료를 넣어 혼합한다.
 - ② 혼합한 액을 가열 살균하여 냉각한 후 유리병에 충전한다.
 - ③ 충전한 음료를 후살균한다.(80°C, 30분)
 - ④ 후살균한 음료를 4°C이하에서 저장한다.

< 표 1. 오미자음료 제품특성 >

구 분	당도 (Brix, %)	pH	산도 (citric acid, %)	색도		
				L	a	b
망고	18.2±0.1	3.3±0.0	0.4±0.0	73.5±0.0	16.1±0.0	32.2±0.0
유자	16.6±0.1	3.1±0.0	0.5±0.0	73.9±0.1	12.0±0.0	13.7±0.0
오렌지	17.3±0.0	3.5±0.0	0.6±0.0	58.0±0.4	12.4±0.1	48.2±0.0
사과	20.6±0.1	3.0±0.0	0.4±0.0	80.6±0.0	12.0±0.0	17.1±0.0
배	20.3±0.1	3.2±0.0	0.3±0.0	82.7±0.0	11.3±0.0	11.8±0.0

농식품연구소 | 담당자: 권혜정, 임재길, 박지선, 엄남용
(033)248-6523, khyeje@korea.kr