

오미자 스포츠음료 제조기술

배경 및 필요성

- 재배면적 확대에 의한 과잉생산 농산물로 다양한 가공품 개발 요구
- 강원도 대표 특산물을 활용한 다양한 가공품 개발로 현장애로 해결

기술이전 내용

- 오미자 활용 「스포츠음료」 제조방법
 - 분쇄(70mesh)·효소(복합)처리: 리그난 함량(5.6→184.9mg/kg)



【 스포츠음료 제조 공정 】

기대효과

- 재배단지, 반가공, 상품화가 연계된 상품개발로 농가 소득 증대

기술산업화 내역

- 인제향기(인제균)

세부 연구결과

○ 효소 처리별 리그난 함량

(단위: mg/kg)

시료명	Lignan	Schizandrin	Gomisin A	Gomisin N
무처리	5.6	4.66	0.94	0
A ¹⁾ - 0.5%	9.92	3.73	6.19	0
A - 1.0%	10.49	3.37	7.12	0
A - 1.5%	11.16	3.76	7.4	0
B ²⁾ - 0.5%	14.13	4.40	9.73	0
B - 1.0%	12.1	4.10	8	0
B - 1.5%	11.55	3.72	7.83	0
A + B - 0.5%	16.24	4.29	11.95	0
A + B - 1.0%	7.38	4.21	3.17	0
A + B - 1.5%	8.93	4.39	4.54	0
당절임	7.3	6.15	1.15	0

¹⁾ A: pectinase + β -glycosidase

²⁾ B: Cellulase + β -glycosidase

○ 분쇄 처리별 리그난 함량

(단위: mg/kg)

입자크기	Lignan	Schizandrin	Gomisin A	Gomisin N
0	9.5	5.26	4.24	0
30mesh	10.46	6.23	4.23	0
50mesh	60.02	39.2	18.88	1.94
70mesh	184.95	129.57	33.86	21.54
100mesh	229.77	143.17	26.49	60.11