

사과박 액상차 제조기술

배경 및 필요성

- 식품 소비 트렌드 변화에 대응하는 식품산업 육성 필요
- 지역 기반을 활용한 푸드테크 기술개발로 미래농업 신성장 동력 확보
 - ※ 리사이클링(폐기물의 단순 재활용), 업사이클링(새로운 가치를 창출하는 제품으로 재탄생)

기술이전 내용

- 사과박 액상차 제조공정
 - 식이섬유(수용성<불용성), 우르솔산: 즙 < 박(2~3배)



【사과박 액상차 제조 공정】

기대효과

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

기술산업화 내역

- 화천군농업기술센터(화천군)

세부 연구결과

○ 사과 가공처리별 일반성분

(단위: %)

| 가공처리 | 수분 | 단백질 | 지방 | 회분 | 탄수화물 |
|------|-----------|-----------|-----------|-----------|------------|
| 원 물 | 4.19±0.08 | 3.03±0.03 | 0.60±0.05 | 2.79±0.05 | 89.39±0.13 |
| 박 | 2.34±0.02 | 4.72±0.04 | 1.38±0.01 | 2.16±0.02 | 89.39±0.04 |
| 착즙액 | 4.33±0.11 | 1.18±0.02 | 0.06±0.04 | 1.79±0.12 | 92.64±0.11 |

○ 사과 가공처리별 무기성분

(단위: mg/100g)

| 처리 | Ca | K | Mg | Na | Fe | Mn | P |
|-----|------------|---------------|------------|-----------|-----------|-----------|------------|
| 원물 | 22.01±5.28 | 1020.88±70.00 | 43.84±6.24 | 2.79±0.85 | 1.70±0.23 | 0.89±0.08 | 85.15±1.22 |
| 박 | 34.68±0.43 | 863.31±5.81 | 48.94±0.46 | 2.72±0.10 | 3.36±0.24 | 1.70±0.03 | 96.57±1.21 |
| 착즙액 | 12.54±4.16 | 701.86±8.68 | 15.59±0.72 | 5.88±0.21 | 2.02±0.74 | 0.26±0.03 | 76.43±1.38 |

○ 사과 가공처리별 총 식이섬유 및 우르솔산 함량

