

옥수수 품종별 발효주 제조 기술

□ 배경 및 필요성

○ 도내 전통양조장 자체 제조 및 공정에 따른 옥수수 발효주의 특성 분석

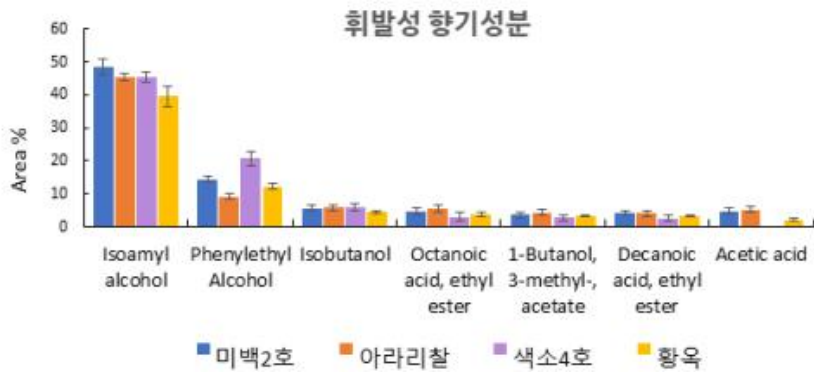
□ 기술이전 내용

○ 품종별 발효주 특성 : pH 및 산도 조절, 아세트산 저감 공정 개발 필요

※ 막걸리 품질 기준 : pH 3.8~4.7, 총산도 0.5이하

	당도(%)	pH	산도(젖산 %)	아세트산(mg/mL)	도수(% v/v)
미백2호	5.80	3.27	1.44	-	7.53
아라리찰	6.30	3.37	1.66	77.2	5.24
색소4호	5.00	3.33	0.97	-	6.61
황옥	5.33	3.26	1.25	-	7.13

○ 발효주 향기 성분 : Isoamyl alcohol 등 고급 알콜류 색소 4호 함량 ↑



□ 기대효과

○ 분석데이터 공유로 옥수수 발효주 개발을 위한 공정 개선

□ 기술산업화 내역

○ 킹스양조장(양양군), 두루양조(홍천군)