

포엽 추출물을 이용한 자색옥수수차 제조 방법

□ 배경 및 필요성

- 안토시아닌 색소 함량 우수 자색옥수수 식품 소재화
 - 포엽 추출물 한시적식품원료 허가식품유형 개발 범위 확대 필요
- 일반 옥수수과 포엽 추출물 활용, 항산화 성분 함유한 옥수수차 제조

□ 특허 주요내용

- 증숙처리별 옥수수의 풍미 향상 및 항산화 성분 증가
- 포엽 추출물을 첨가한 안토시아닌 함유 자색옥수수차 제조
 - 제조공정



□ 특허청구의 범위

- 자색옥수수 포엽 추출물을 이용한 자색옥수수차 제조 방법
 - ① 침지-증숙-건조-로스팅-포엽 추출물 코팅
 - ② 증숙 30분 처리 : 최적 수분함량, 향기성분 및 항산화 성분 향상
 - ③ 포엽 추출물 첨가 : 안토시아닌 등 항산화 성분 강화

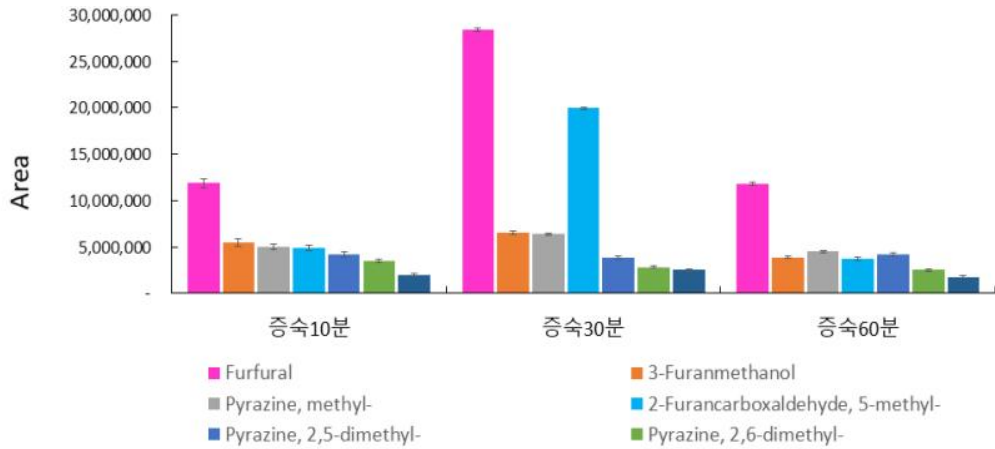
□ 기대효과

- 한시적 식품원료 포엽 추출물의 허가식품유형 사용 확대
- 안토시아닌 함유 옥수수차 상품 개발

세부 연구결과

- 옥수수 증숙처리에 따른 향기성분
 - 풍미 관련 향기 성분 furfural, pyrazine 화합물 향상

증식시간별 향기성분



- 처리별 옥수수 향산화 성분 함량

		총안토시아닌	총폴리페놀	총플라보노이드
		g/100g	mg/100g	
포엽추출물 무처리	증속 0분	-	122.84±5.45	128.14±5.06
	증속 10분	-	164.36±0.45	94.23±3.08
	증속 30분	-	213.01±0.43	118.14±3.70
	증속 60분	-	137.01±0.50	100.51±3.91
포엽추출물 처리	증속 0분	0.79±0.01	187.92±3.07	148.02±1.38
	증속 10분	0.77±0.02	183.71±0.87	125.88±2.31
	증속 30분	0.93±0.02	221.12±0.68	134.85±2.48
	증속 60분	0.90±0.02	147.68±1.48	131.31±2.49

농식품연구소 담당자 : 이기연, 이효영, 임재길, 이재희, 김두은, 권혜정, 엄남용
(033)248-6530, lky6520@korea.kr