

P7-39

산머루 발효주 제조 및 발효중의 성분변화

김성호*, 김미림, 문철호, 정소형. 경북과학대학 전통식품연구소

산머루는 일부 고문헌에 식용 및 약용으로 언급되어 있는 우리 나라의 자생식물의 열매로서 맛과 향이 뛰어나며 주로 청정 지역인 지리산과 휴전선 일대의 산야에서 자생하는 것으로 알려져 있다. 그러나 최근 이들 산머루의 인공재배에 성공함으로써 생산량이 증가하고 있다. 본 연구는 생산량이 증가하고 있는 산머루를 이용하여 우리 나라 고유의 우수한 과일 발효주를 개발하고 관광상품 및 국제적인 상품으로의 가치를 증대시키기 위하여 연구를 수행하였다. 산머루 발효주 제조를 위하여 산머루에 자생하고 있는 발효력이 우수한 효모를 분리 선별하였고 이 분리효모와 10여종의 효모를 산머루에 접종하여 15일간 발효시키면서 발효과정중의 알코올 함량, 총산도, pH, 색도, 총당, 유기산, 유리당 및 fusel유 등의 변화를 조사하였다.

P7-40

산머루주 제조를 위한 발효조건의 최적화

김성호*, 이기동, 정소형, 윤성란. 경북과학대학 전통식품연구소

우리 나라의 일부 산야에 자생하는 산머루는 최근 인공재배로 대량생산되고 있다. 경쟁력 있는 우리 과일 농산물의 증산과 판매는 가공용품의 육성으로 부가가치 있는 상품으로서의 개발 필요성이 절대적으로 필요하며 그에 따라 수요를 늘이는 방법이 강구되어야 한다. 따라서 본 연구는 산머루 발효주 제조의 최적조건 설정을 위한 연구로서 산머루 고유의 맛과 향을 살리면서 발효 후 남아있는 강한 산미를 순화시켜 우수한 품질의 발효주를 제조하기 위하여 반응표면분석법에 따라 발효조건을 모니터링 하였다. 발효조건은 온도(15, 19, 23, 27, 31℃), 초기당도(11, 15, 19, 23, 27 °Brix), 배양시간(3, 6, 9, 12, 15일)을 각각 5단계를 중심합성계획법으로 16개의 조건으로 하여 알코올 함량, 산도, 색도, 관능적 평가 등을 모니터링하여 최적의 조건을 설정하였다.