

특별기획 4

쌀을 이용한 막걸리 제조의 신기술

성기욱

서울 탁주협회 제조상무

목 차

쌀을 이용한 막걸리 제조의 신기술

쌀을 이용한 막걸리 제조의 신기술

서울탁주의 쌀소비 내역은 연간 쌀소비량은 6,111ton즉(152,775포/40kg)을 사용하고 있다.(2000년 11월-2001년 10월)

지난 1990년도 이전 막걸리 원료변천사는 매우 심했다. 막걸리 원료로써 소맥분, 옥분, 고구마전분, 대맥 쌀등을 사용하였고 주조년도 내에도 원료 배합비율이 수시로 바뀌어 제조에 큰 어려움을 겪었으며 이로 인하여 제품 품질 유지란 상상도 할 수 없었다. 제조장에서는 원가변화 될때마다 제조설비를 갖추어야 하는 경제적 손실 또한 큰 것은 자명한 일이었다.

서울 탁주는 90년도 초까지 소맥분 막걸리를 순곡 막걸리로 PE병에 포장 하였고 쌀 막걸리는 PET용기에 포장하여 판매하고 있었으나 순곡 막걸리 용기는 PE용기이므로 마개상태가 불안전하고 취급하기 곤란하였고 반면에 쌀막걸리는 포장상태가 완벽하고 취급이 편하여 냉장고에 보관하게 되므로 종전에는 막걸리 수요가 하절기를 비수기라 하였으나 최근에는 동절기만 비수기라 할 수 있게 되었습니다.

또한 원료에 따른 막걸리 맛의 특성을 비교하면 소맥분 막걸리는 텃텃하고 걸면서 구수한 맛이 있는 반면 쌀 막걸리는 입안느낌이 좋으며 담백한 맛이 특징이라 하겠다.

서울탁주의 제조 변천을 살펴보면 90년 3월 1일 쌀 100% 제조장이 2곳, 소맥분 100% 제조장이 6곳이었으며, 91년 3월 동동주 상표로 쌀70% 소맥분30%로 탁주를 제조하였으며 96년 4월 부터 현재까지 쌀90% 전분당10%를 사용하여 탁주를 제조하고 있다

2001년 1월부터 막걸리 공급 구역제가 폐지될 계획이어서 초긴장 상태였다. 이 당시에도 관외주 반입 품목은 무려 60여 군데서 들어오고 있었기 때문이었다. 막걸리 공급제가 폐지되기 전부터 관외주가 범람하는 가운데 경쟁에서 살아남기 위하여 품질향상에 더욱 노력하였다.

서울 탁주에는 10여년전(1992년도)에 균(菌)배양기를 자동화하여 컴퓨터에 입력된 프로그램에 의하여 배양할수 있는 자동제국 설비를 단계적으로 약 36억을 투자하여 고품질의 균을 배양할수 있도록 준비가 되어 가동하고 있으며 또한 개발 및 생산관리부에서는 매일 배양된 입국을 분석 토록하여 품질관리에 노력하고 있다. 자동화설비를 도입하기 전 상황은 각 제조장에서 애간 근무자가 밤을 새가며 배양조건을 수동으로 맞추어야 하는 어려움이 있었고 출국된 입국 역시 산(酸), 분해(分解)력면에서 현저히 떨어져 고품질의 탁주제조에는 어려움 문제점

성 기 욱

이 있었으나 자동 제국기를 설치 하므로써 탁월한 효과를 얻고 있다.

서울.탁주는 주원료 쌀을 90% 사용하고 장수(長壽) 막걸리에는 전분(澱粉)당 10%를 사용하고 있으며 장기보존주 월매(月賣)(can.pet)제조시에는 장기간 보존으로 인하여 갈변예방을 위하여 올리고 당을 10%사용하고 있어 소맥분을 사용하는 제조장보다 발효기간이 약 2.5배 더 하고 있으며 쌀을 사용하므로 맥분보다 분해시간이 필요함은 물론이며 저온에서 발효토록 유도하고 있다.

탁주는 특성상 술덧 걸름시기때가 중요하므로 품온 관리가 매우 까다로우며 제품에 미치는 영향이 크다. 따라서 제조에 임하는 종사자에게 수시로 미생물 생활 곡선을 인용하여 품온관리가 제품에 얼마나 중요한가를 거듭 강조 합니다. 그러나 30여년 전만 하여도 막걸리 제조시 품온 관리는 이론적 근거없이 발효 용기를 만져보고 따끈해야 술이 된다고 하였으니 이때의 발효 품온은 평균38°C 내외였으며 하루가 멀다하고 이상발효가 발생 산패, 감패 현상이 많았던 시절도 있었다. 또한 이 시절에는 막걸리제조에서 효모균의 중요성을 전혀 인식 못하고 있을때 서울 탁주에서는 1975년도에 효모배양기를 제작하여 사용하기 시작하였다.

서울 탁주의 제조공정 특징은 고품질의 입국제조로 인한 밀술제조의 안전성, 효모균을 종균으로 사용하므로 제조의 안전성, 저온 장기 발효로 제품의 품질 향상이라 할수 있겠다. 이러한 공정으로 서울 탁주에서는 장수 막걸리와 월매 막걸리를 생산 공급하고 있습니다. 끝으로 우리의 전통 민속주 쌀막걸리에 대한 자존심을 저희 서울 탁주가 선도적 위치에서 보다 더 좋은 제품 생산에 노력할수 있도록 많은 배려를 바라오며 젊은 세대들에게 민족의 술 막걸리의 우수성을 홍보하여 주실것을 바랍니다..