

전통 발효 인삼주의 양조과정 중 품질특성

윤지윤* · 한명주

경희대학교 식품영양학과

전통 발효 인삼주와 인삼무첨가 발효주를 제조하여 밀술, 덧술, 숙성시키는 과정에서 pH, 산도, 당도, 알콜 함량, 생균수, 환원당, amylase 활성, 색도, 관능검사를 측정하였다.

pH, 산도는 밀술, 덧술, 숙성시킨 술 모두 발효 인삼주가 인삼무첨가 발효주보다 낮았고 알콜 도수는 발효 인삼주가 더 높게 측정되었다. 생균수는 발효 인삼주와 인삼무첨가 발효주 모두 밀술(24°C)에서 3일째에 총균수, 유산균수, 효모수가 가장 높았기 때문에 덧술(20°C)을 하는 시점을 3일로 잡았고 덧술에서도 발효 초기인 3일째가 가장 높았고 숙성기간 동안에는 거의 변화가 없었다. 당도와 환원당은 밀술, 덧술, 숙성시킨 술 모두 발효 인삼주가 인삼무첨가 발효주보다 낮았는데 이것은 발효 인삼주에서 인삼이 효모의 알콜 발효를 촉진시키는 것 때문인 것으로 사료된다. 그리고 amylase 활성은 발효 인삼주가 인삼무첨가 발효주보다 높아서 발효 인삼주의 amylase 활성이 더 활발한 것으로 나타났다. 관능검사는 숙성이 완료된 인삼주를 인삼무첨가 발효주와 시판 청주, 시판 금산 인삼주와 비교하여 평가하였고 색과 전반적인 기호도에서 발효 인삼주가 더 높은 점수를 나타냈고 특히 향미에서는 다른 술에 비하여 유의적으로 더 높은 점수를 나타내었다.