

증숙 오미자를 이용한 침출차의 개발

전북대학교 : 이종엽, 이강수, 추병길

Development of leached tea using steaming *Schizandra chinensis* Baillon

Department of Crop Agriculture & Life Science, Chonbuk National University

Jong-Yup Lee, Kang-Soo Lee, Byung-Kil Choo*

실험목적

한의학에서는 전통적인 가공방법 중의 하나인 포제법인 구증구포법을 이용하여 숙지황, 흑삼 등을 개발하여 새로운 처방으로 질병의 치료에 이용되어 왔으며 이밖에도 가열처리를 통하여 회령, 토사자, 홍삼, 천문동을 포제하여 약리활성성분을 증가시킨 새로운 형태의 약재를 개발해 왔다. 오미자는 항암, 항염, 항산화, 항당뇨, 면역증강 이외에도 미백효과, 중추신경억제, 간보호 등 다양한 생리활성이 발표되었다. 한의학적 전통제법인 구증구포법을 참조하여 Shizandrin, Fructose, Glucose가 증가한 증숙 오미자를 개발하였으며 이를 원료로 침출차를 만들어 오미자의 새로운 유용성을 증대시키고자 하였다.

재료 및 방법

○ 증숙오미자 : 건재오미자를 80℃에서 10분 증숙 후, 50℃에서 24시간 냉풍건조시키는 과정을 5회 반복하여 만든 증숙오미자를 사용하였다.

○ 부재료 : 차의 혼합성분이나 향신료로 많이 이용되는 볶은 현미, 감초, 산수유, 계피, 생강, 대추를 광명당 제약에서 구입하여 사용하였다.

○ 침출차 제작

- 재료 : 증숙 오미자는 1차 가분쇄를 통해 나온 건물을 선별기를 통해 씨 제거 후, 2차 분쇄과정을 통해 70~80mesh 이내의 크기로 분쇄하였으며 부재료도 70~80mesh 이내의 크기로 분쇄하였다.

- 티백 제작 : 증숙 오미자와 부재료를 7:3의 비율로 혼합, 티백 포장기를 이용하여 차의 총 중량을 1.5g으로 제작하였고, 차의 향과 맛의 보존을 위해 개별 포장 하였다.

- 관능검사 : 증숙 오미자차의 선호도 조사를 위하여 22명의 관능검사 요원이 관능검사를 실시하였으며, 티백 제조를 통하여 만들어진 차는 오미자 주요 맛인 시고 짙은 맛, 개인의 선호도를 고려하여 7점 척도로 실시하였는데 7점은 “매우 좋다”, 4점은 “보통이다”, 1점은 “매우 좋지 않다”로 표시하였다.

결과 및 고찰

- 1차 관능검사 결과 산수유, 볶은 현미, 감초의 상위 3개 실험군이 부재료를 혼합하지 않은 대조군에 비해 높은 선호도를 보였는데 감초는 단맛이 강하고 텁텁한 특유의 맛을 보여 오미자 고유의 맛을 저해시켜 부재료로 적합하지 않았다.

- 2차 관능검사는 1차 관능검사를 토대로 30% 산수유와 신맛과 짙은맛을 줄이고 구수한 맛을 증가시키기 위해 함량을 40%로 증대시킨 볶은 현미를 부재료로 차를 제작하였고, 증숙 오미자의 씨를 더 세밀하게 선별하여 짙은맛을 감소시켜 2차 관능검사를 실시하였다. 그 결과 산수유, 현미, 대조군 순으로 선호도가 높았으며, 여성은 산수유, 남성은 현미를 선호하는 경향이였다.

.....
 주저자 연락처(Corresponding author) : 추병길 E-mail : bkchoo@jbnu.ac.kr Tel. 063-270-2526

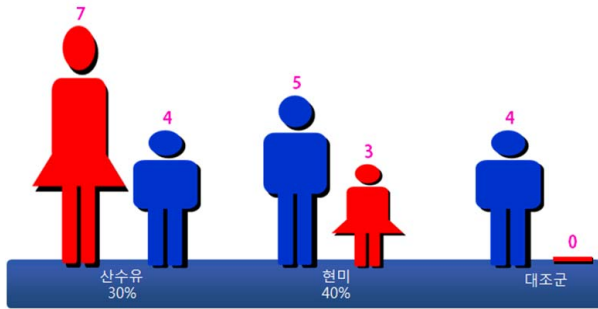
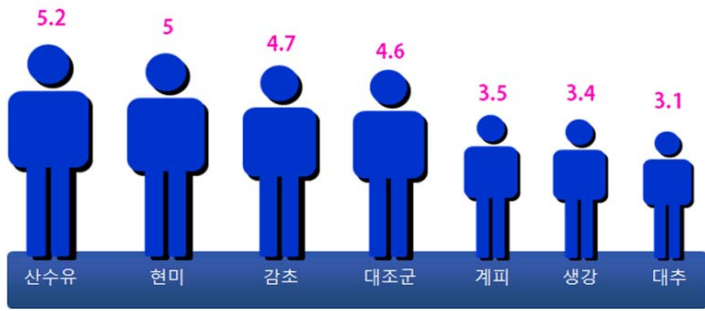


Fig. 1. Preferential test of Schizandra teas mixed by sub materials.