

매실나무 열매의 발효액 특성 - 예산지역 이식의 현지외보전 식물자원 -

강희경1), 강혜린1), 김지영1), 송홍선2) †

1)공주대학교 원예학과, 2)공주대학교 식물자원학과

Characteristics of Fermentation Solution in *Prunus mume* - Plant Genetic Resource of ex situ Conservation in Yesan -

Hee Kyoung Kang1), Hye Rin Kang1), Ji Young Kim1)
and Hong Seon Song2) †

1)Department of Horticulture, Kongju National University, Yesan 32439, Korea

2)Department of Plant Resource, Kongju National University, Yesan 32439, Korea

† 교신저자 E-mail : songhongseon@naver.com Tel : +82-10-2725-1949

본 연구는 대한민국 매실나무 열매의 특성평가를 위하여 청매실의 무게를 대, 중, 소로 구분하여 발효액의 수율, 당도, 산도 및 당산비를 조사하였고, 청매실과 황매실의 발효액 특성을 비교하였다.

발효액의 수율은 82~132%의 범위로 매우 넓었으며, 대 > 중 > 소의 순으로 적은 경향을 보였다. 당도는 55.4~59.1%의 범위이었으며, 무게에 따른 차이는 나타나지 않았다. 산도는 1.73~2.71%의 범위이었으며, 무게에 따른 차이는 나타나지 않았다.

당산비는 20.6~31.3의 범위로 매우 크게 나타나 자원의 다양한 특성이 존재함을 나타내었으며, 무게에 따른 차이는 나타나지 않았다.

무게에 따른 발효액 수율, 당도, 산도 및 당산비는 처리간 차이를 나타내지 않았으나 전체적인 자원간에는 큰 차이를 나타내어 다양하였다.

발효액의 변이계수는 당산비 > 산도 > 당도 > 수율의 순이었다.

청매실과 황매실의 발효액은 수율의 경우 황매실이 높았고, 당도와 산도는 청매실이 높았으며, 당산비는 차이가 없었다.

주요어 : 매화, 살구, 과피, 과육, 빛깔, 자원수집

* 본 연구는 농촌진흥청의 농업생명자원관리기관운영사업 (과제번호 PJ014387)의 지원에 의해 이루어진 결과로 이에 감사드립니다.