

생약차 제조기술

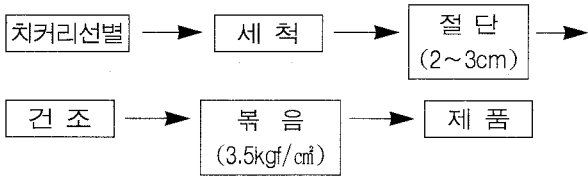
97년 농진청 시험연구사업 결과

치커리 볶음차

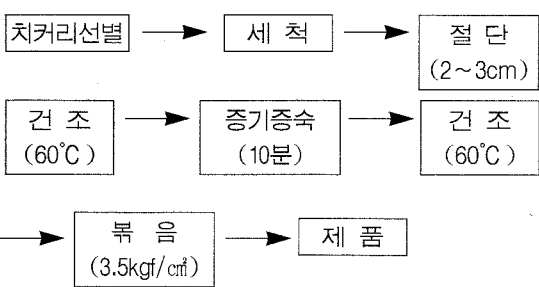
- 지역특산물의 생산량은 증가하나 가공이용 기술 단순
- 농특산물의 가공제품 다양화로 부가가치 증대 기술개발 필요
- 지역특산농산물을 이용한 대응차 개발 부진

치커리 볶음차의 제조방법 개선

<관행>



<개선>

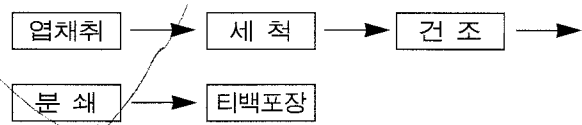


- 볶음차의 제조방법 개선 후 관행방법에 비해 색, 맛, 향기 등 전반적인 기호도 향상

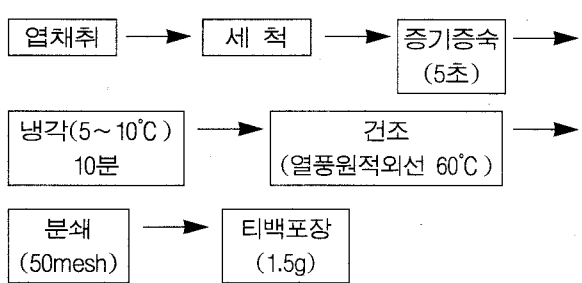
생열귀 엽차

- 생열귀 열매를 이용한 마시는 젤리 특허출원('96.12)
- 생열귀 잎에는 비타민 C가 1,112mg/100g 함유
- 천연 비타민을 함유한 약용 및 건강식품 개발 절실
- 생열귀 엽차 제조공정 개발

<일반 엽차 제조 방법>



<개선>



- 엽차를 침출했을 때 개선제품의 비타민C 함량은 일반 엽차 제조제품 29.0mg/100g보다 10배 이상 높았음.

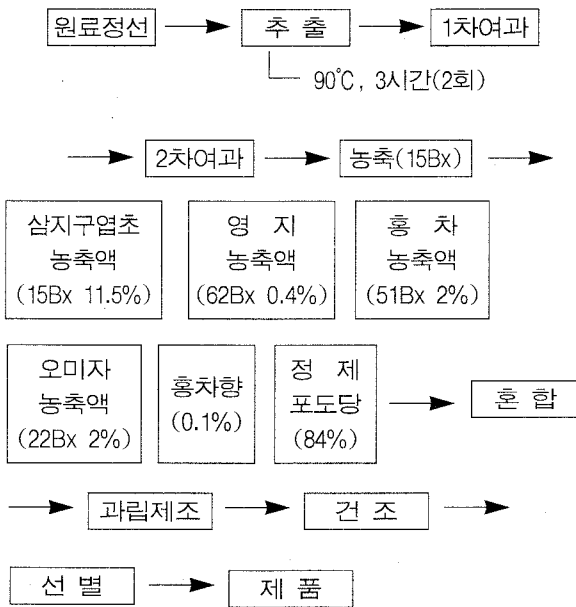
삼지구엽초 과립차 제조방법

- 삼지구엽초는 강정, 강장의 효능을 가진 이

카린('97 철원산 0.258%)이 주성분으로 수요가 급증하고 있는 추세

- 유통되고 있는 삼지구엽초의 제품은 건엽으로 사용하기 불편하고 대량공급이 어려워 고부가가치를 위한 가공식품의 개발이 요구되고 있음.
- 삼지구엽초에 대한 번식 및 재배기술개발 연구가 활발히 진행되고 있음.

<삼지구엽초의 과립차 제조공정개발>



- 본가공제품은 유통중인 건엽제품보다 수요자의 이용이 용이하고 기호도 상승의 효과가 있음.

<강원도 농촌진흥원 철원특작시험장 0353)58-4783>

더덕 오미자를 이용한 주스제품 개발 제조공정

- 더덕추출주스: 건조더덕→세척→성분추출(30배)→여과→희석(1.5배)→조합(구연산 등 10종)→탈기→포장→살균→제품
- 오미자 추출주스: 건오미자→세척→성분추출(50배)→여과→조합(과당 등 7종)→탈기→포장→살균→제품

○ 주스류 제품특성

구분	당도 (Bx°C)	총산 (%)	pH	원료 (%)	조성
더덕추출주스	11.1	0.23	3.82	추출고형물 0.53%	구연산, 벌꿀등10종
오미자추출주스	12.1	0.26	3.33	추출고형물의 0.40% 함유	오리고당, 배엑스등 7종

○ 주스제품 식미검정

구분	색	맛	향기	기호도	평균
더덕추출주스	14.3	4.2	4.2	4.0	4.0
오미자추출주스	3.9	4.3	4.3	3.21	3.9

<기대효과>

- 약용작물의 가공이용으로 고부가가치 창출
- 과잉재배시 가공제품을 만듦으로서 수급조절이 가능

- 농가 일손의 분산효과를 가져올 수 있음 <작품시험장 품질이용과>

백화사설초차 제조법 개발

백화사설초차는 경남지역에서 많이 재배되는 백화사설초(oldenlandia diffuse)를 원료로 하여 만드는 건강식품으로 일부 가공업체가 티백형 백화사설초차를 생산하고 있으나, 티백형은 백화사설초 단일원료로 하여 제조되는바 소비자의 기호도를 만족시킬 수 없음

백화사설초 티백형차 제조방법: 원적외선 건조→절단→부재료혼합→티백포장

<경남농촌진흥원>

국화 과립형차 제조공법

국화차는 지리산 일대에서 자생하는 상국(chrysanthemum boreale)을 원료로 하여 만드는 전통식품으로서, 현재 함양에 소재한 정부지원 가공업체가 티백형 국화차를 생산하고 있음. 그러나 단일제형이고 티백형이 저급품으로 인식되는바 제형의 다양화와 품질의 고급화가 필요함.

국화차 과립차 제조공법: 원료정선→건조→절단→추출(100°C 15분간)→농축(60°C evaporator)→부재료혼합→과립형성→건조→포장

<경남농촌진흥원>

구기자, 구기엽, 지골피의 엑기스 제조방법 구명

구기자 나무의 부위별 엑기스 제조방법을 구명하고, 그 추출물의 물리적 특성을 조사하여 신제품 개발의 기초자료로 활용코자 함.

<적정 추출조건 구명>

- 적정 추출시간 구명

시간	2시간	4시간	8시간
증가율(%)			
물 추출	100	100.1	101.3
30% 에탄올 추출	100	100.1	100.1

- 적정 물추출온도 구명

온도(°C)	60°C	70°C	80°C	90°C
수율(%)	20.58	25.14	23.60	19.90

- 적정 에탄올 추출농도 구명

농도(%)	30%	50%	70%	90%
수율(%)	15.24	13.63	13.09	12.09

- 부위별 추출조건에 따른 주용성분 및 수율

시료	용배	주요성분(mg/g)			당도 (Brix)	수율 (%)
		총당	환원당	타닌산		
구기자	물	37.1	14.7	17.6	3.2	40.8
	30%에탄올	197.6	6.96	2.4	19.0	38.7
구기엽	물	92.7	5.25	1.08	2.0	24.1
	30%에탄올	213.1	8.60	1.61	7.8	26.3
지골피	물	146.7	8.59	0.77	2.0	23.5
	30%에탄올	212.6	8.96	1.37	8.0	18.7

<결과> 최적추출조건은 물추출의 경우 70°C에서 2시간씩 2회, 에탄올의 경우 30%에서 에탄올로 2시간씩 2회추출이 가장 적합.

<청양구기자시험장>