



포도

■ 이순옥/ 한국관광대학 호텔조리과 교수



포도(葡萄)는 포도과에 속하는 낙엽관목으로 원산지는 지중해와 소아시아이다. 국내의 포도 주산지는 경북, 충북으로 전체 60% 정도를 차지하였으

나 최근에는 충북 영동, 음성, 경북 영일, 금릉, 고령, 경기 안성, 안양, 가평 등에서 많이 생산된다. 자연재배는 8월 하순 ~ 10월 하순, 하우스 재배는 4월부터 수확한다.

품종에는 Cambell Early, Concord, Niagara, Muscat, Baila A, Sheridan, Blackqueen 등이 있다. 미숙과는 녹색을 나타내나 성숙과는 흑자색, 갈색을 띤다. 표면의 흰가루는 왁스의 일종이며 종류와 산지에 따라 당도와 맛의 차이가 크다. 생식용과 포도주용, 젤리, 건포도, 주스, 식초 등 용도가

다양하다. 수분은 82% 정도이다. 단맛은 포도당과 과당으로 10~18% 함유하고 있으며 주석산(tartaric acid), 사과산(malic acid)이 약 1% 정도 들어있다. 포도의 적색 색소는 anthocyanin계의 oenin 성분이고 비타민 C는 매우 적다. 포도에 함유된 Catechol, gallic acid, resveratrol은 심장병 예방과 치료효과가 있으며 특히 resveratrol은 항암효과와 혈중 콜레스테롤치를 저하시켜주는 작용을 하고 K은 이뇨작용과 부종을 없애주는 효과를 나타낸다.

포도는 가장 위쪽이 달며 아래쪽으로 내려갈수록 신맛이 강하다. 폴리에틸렌 봉지에 담아 냉장고에 임시보관이 가능하나 장기 저장할 때는 알맹이를 떼어내어 냉동보관한다. 냉동보관 한 포도알은 껍질이 잘 벗겨지고 색다른 맛이 난다. 