

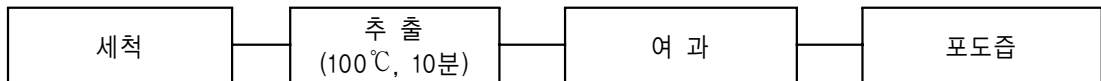
포도를 이용한 막걸리 제조방법

□ 배경 및 필요성

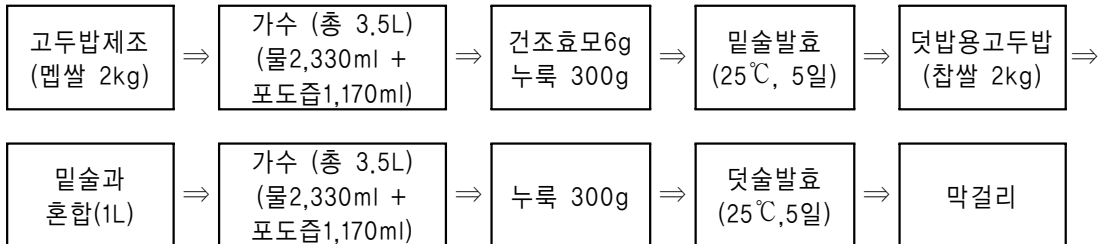
- 농산업의 현장 체험형 6차산업이 활성화 되어 농가소득 향상에 기여하고 있음
- 포도원에서 현장체험 위주의 6차산업화에 활용하기 위한 막걸리 제조방법 개발

□ 활용 내용

- 포도즙 제조과정



- 막걸리 제조과정



- 포도 막걸리 재료배합 비율

처리내용	쌀 (g)	누룩 (g)	포도즙 (ml)	물 (ml)	효모 (g)	밀 술 (ml)	
포도 막걸리	밀 술	2,000	300	1,170	2,330	6	-
	덧 술	2,000	300	1,170	2,330	-	1,000

□ 파급효과

- 체험용 가공상품 개발로 6차산업 활성화

〈세부 연구결과〉

○ 포도 막걸리 배합비율

처리내용		쌀 (g)	누룩 (g)	포도즙 (ml)	물 (ml)	효모 (g)	밑 술 (ml)
포도 1	밑 술	2,000	300	1,750	1,750	6	-
	덧 술	2,000	300	1,750	1,750	-	1,000
포도 2	밑 술	2,000	300	1,170	2,330	6	-
	덧 술	2,000	300	1,170	2,330	-	1,000
대조구	밑 술	2,000	300	-	3,500	6	-
	덧 술	2,000	300	-	3,500	-	1,000

○ 포도 막걸리 특성

처리내용	당 도(brix°)	알콜함량(%)	pH
포도 1	19.2±0.00	5.8	3.8
포도 2	18.8±0.00	5.2	3.9
대조구	19.5±0.07	5.2	3.6