

다래 착즙음료 제조기술

배경 및 필요성

- 지역의 특산물을 활용한 6차산업 연계 다양한 상품 개발 요구
- 지역축제와 연계한 다래 체험 및 관광상품 개발 필요

기술이전 내용

- 다래 착즙음료 제조공정

원료 세척 » 원료칭량 » 착즙 » 부재료혼합 » 당도측정 » 포장 » 냉동포장

- 다래 착즙음료 제조비율

구 분	비율(%)
다래착즙액	20
설탕	30
다래청	31.6
구연산	0.2
비타민 C	0.5
키위향	0.2
정제수	17.5
계	100

기대효과

- 관광 상품화를 통한 인지도 상승으로 재배농가 및 가공업체의 협력을 통한 부가가치 제고

기술산업화 내역

- 농업회사법인 다래팜핑(원주시)

세부 연구결과

- 다래 착즙음료 제조 단계별 설명
 - ① 세척: 수확한 다래를 세척한다.
 - ② 착즙: 착즙기를 이용하여 다래를 착즙한다.
 - ③ 혼합: 다래착즙액과 부재료를 혼합한다. 당도 52brix를 맞춘다.
 - ④ 포장: 다래 착즙음료를 100g 포장한다.
 - ⑤ 냉동보관: -18℃에 냉동 보관한다.

< 표 1. 다래 착즙음료 제품 특성 >

구분	당도 (brix)	pH	산도 (%)	색도 ^z		
				L	a	b
착즙음료	52.3	3.5	0.4	27.3	-0.1	2.7

^z L(+white~-black), a(+green~-red), b(+yellow~-blue)