

오미자청 제조기술

배경 및 필요성

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

기술이전 내용

- 오미자 청 제조공정



- 오미자 청 제조비율

구분	1	2	3	4
건오미자	200	200	200	200
정백당	680	340	-	-
올리고당	-	500	911	-
고과당	-	-	-	897
정제수	320	160	88.5	103

기대효과

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

기술산업화 내역

- 농업회사법인 달스팜(홍천군)

세부 연구결과

- 오미자청 제조 단계별 설명
 - ① 혼합: 과당을 정제수에 녹여 68brix로 맞춘다. 100℃로 가열하여 열처리한 후 40℃로 냉각한 후 오미자를 첨가한다.
 - ② 발효: 첨가한 오미자를 잘 혼합한후 38~40℃로 4일동안 발효시킨다.
 - ③ 여과: 숙성시킨 오미자를 180mesh 체로 여과하여 오미자액을 얻는다.
 - ④ 살균: 숙성된 오미자액을 100℃에서 가열처리 한후 병입 포장한다.

< 표 1. 오미자청 제품특성 >

구분	당도 (brix)	pH	산도 (%)	색도 ^z		
				L	a	b
오미자청	72.7	2.5	3.0	57.5	53.5	43.4

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