

오미자 젤리스틱 제조기술

배경 및 필요성

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

기술이전 내용

- 오미자 젤리스틱 제조공정

청제조

»

원료 혼합

»

가열

»

충진

»

포장

- 오미자 젤리스틱 제조비율

구분	배합비율
오미자청	73.0
콜라겐	5.0
검믹스	1.45
히비스커스	1.3
비타민 C	0.02
올리고당	5.0
레몬	2.0
자몽종자추출액	0.05
정제수	12.18
합계	100.0

기대효과

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

기술산업화 내역

- 농업회사법인 달스팜(홍천군)

세부 연구결과

○ 오미자 젤리스틱 제조 단계별 설명

- ① 청제조: 원당을 정제수에 녹여 68brix로 맞춘다. 100℃로 가열하여 열처리한 후 40℃로 냉각한 후 오미자를 첨가한다. 38~40℃로 4일간 발효시킨다. 숙성시킨 오미자를 180mesh 체로 여과하여 오미자액을 얻는다. 숙성된 오미자액을 100℃에서 가열처리 한다.
- ② 각 원료를 배합비에 맞춰 혼합한 후 가열한다.
- ③ 가열, 혼합된 배합액을 충전기에 넣는다.
- ④ 15~20g 정량 충전, 포장한다.



【오미자 젤리스틱】