

62. 감귤 품종별 이화학적 성분차이

김병주*, 김호선, 김영주
제주대학교 식품공학과

제주도산 감귤류 10개 품종에 대해 가공품 제조에 관계가 깊은 이화학적성분을 조사하였다.

가공 적성에 가장 관계가 깊은 과즙율은 4.2-49.2%로 주요 품종인 홍진조생과 하귤, 이에감 등이 비교적 양호하게 나타났다. 과육율은 53.9-79.5%로 품종간에 차이가 심하였다. 감귤 주스의 가용성 고형물은 7.4-18.7 °Bx, 산 함량은 1.05-4.89%, 당산비율은 1.5-13.9, pH는 2.91-3.96였다. 비중은 1.030-1.054로 내과피를 포함하여 처리한 금감이 가장 높았고 점도는 3.41-9.82 cp로 당유자와 네이블오렌지가 높게 나타났다. 감귤 주스의 총당은 2.78-10.94%, 환원당은 1.63-6.38%로 금감, 이에감, 네이블오렌지 등에서 높게 나타났다. Hesperidin함량은 108-260 mg%였으며 홍진조생, 이에감, 금귤자 등이 낮았고, naringin 함량은 29-155 mg%였으며 금감, 이에감, 홍진조생, 산귤 등이 낮게 나타났다. 이에감은 과즙율이 높고 hesperidin과 naringin 함량이 낮아 통조림용 및 주스 원료로 검토가 필요한 것으로 나타났다.

감귤 주스의 가용성 고형물, 총당, 환원당 및 비환원당과의 상관관계를 알아본 결과 총당은 가용성 고형분, 환원당, 비환원당에 각각 직선적인 상관관계를 가지고 있었으며, 가용성 고형분은 환원당과 비환원당에 유의성이 없었고, 환원당과 비환원당사이에도 유의성이 없었다.