

G1. 제주산 감귤류차의 제조와 그 특성

고정삼, 양영택, 김용철*
제주대학교 농과대학 농화학과, *(주)삼다농산

제주지역에서 생산되는 금귤, 하귤, 병귤을 소재로 감귤류차의 최적제조조건을 검토하였다. 당함량은 금귤이 14.69%로 가장 많았고, 금귤, 하귤 및 병귤의 가용성 고형물(Brix)과 비타민 C 함량은 각각 18.3, 11.1, 13.0 과 42.39, 32.09, 20.13mg/100g였다. 관행수확기보다 늦은 3월에 수확한 원료를 사용하였지만 산함량은 하귤이 2.51%로 높았고, 병귤은 0.89%로 낮았다. 금귤류차의 경우 설탕과 벌꿀 40%, 올리고당 5%, 금귤 37%, 하귤쥬스 13%를 혼합하였을 경우 기호성이 가장 좋았으며, 과피 slice의 파인애플 쥬스는 전체의 5% 정도의 첨가가 기호성이 좋았다. 하귤차의 경우는 90~95℃ 온탕에서 1분간 침지한 다음 수세한 과피 slice를 3~5% 첨가한 다음 당농도 50~60%를 기준하여 하귤쥬스를 10~15%첨가하였을 때 선호도가 높았다. 살균한 시제품은 30℃에서 한달 이상 배양하더라도 미생물의 생육이 인정되지 않았다.