

G9. 복숭아 식초의 제조에 관한 연구

조 제욱*, 김 임수, 김 수진, 추 연대, 김 순동¹

(경북농촌진흥원 청도복숭아시험장, ¹대구효성카톨릭대학교)

농산물의 수입이 전면적으로 개방되고 있는 상황에서 우리 농산물의 이용 확대를 위해서는 복숭아 생산 농가에서 직접 가공하여 고품질 고부가가치성의 제품 생산이 요구되며 복숭아의 저장성 결여, 수확기의 낙과 발생 등을 고려할 때 다양한 가공 상품의 개발이 절실히 요구되는 실정이다. 그러므로 본 연구에서는 복숭아 색상과 향기가 살아 있는 양질의 식초를 개발 보급하여 농가에서 자가적으로 쉽게 제조할 수 있도록 하기 위한 연구의 일부로서 당첨가량(0, 3, 7, 10%)이 발효에 미치는 영향을 조사하였다. 그 결과 발효 중의 산도 변화는 창방조생 품종의 경우 무첨가구와 3%첨가구에서는 산도의 증가가 거의 없으나, 7%, 10%첨가구에서는 발효 5일부터 급격히 증가하다가 발효 15일에서는 그 증가폭은 감소되었고, 유명 품종은 산도의 증가가 서서히 일어나 발효 120일째 무첨가구와 3%첨가구에서는 0.84~0.87%로, 7%, 10%첨가구에서는 1.07~1.08%로 나타났다. 이는 발효 기간 중 외부 온도가 낮아 발효가 서서히 일어난 것으로 판단된다.

pH는 발효가 진행됨에 따라서 낮아지는 경향을 보였고, 품종에 상관없이 당의 첨가율이 높을수록 pH가 낮았다. 발효중 색상의 변화를 보면 L값은 창방조생 품종에서는 증감폭이 심하였으며, 그 중 10%첨가구만 발효가 진행됨에 따라 계속적으로 감소할뿐 그 외의 첨가구에서는 증감폭이 심하였다. 유명 품종의 경우 증감의 변화는 뚜렷하지 않았다. a값의 변화에서 창방조생 품종은 무첨가구와 3%첨가구에서 발효가 진행될수록 증가하였고, 유명 품종은 발효 25일째 무처리, 7% 및 10%첨가구에서 증가되었다가 그 이후 감소하는 경향을 나타내었다.

b값에서 창방조생 품종은 7%와 10%첨가구에서 발효가 진행될수록 증가함을 보였고, 유명 품종은 가당 10%첨가구에서 발효가 진행될수록 서서히 떨어졌으나, 오히려 무첨가구에서는 발효 20일째부터는 증가됨을 보였다. 관능 검사에 의한 종합적인 품질 평가 결과 창방조생 품종은 발효가 진행될수록 맛이 좋은 경향을 나타내었으며, 특히 7%에서 현저하였다. 유명 품종은 창방조생 품종에 비하여 전반적으로 큰 변화는 없었으나 7%와 10%가 좋은 것으로 나타났다.