

梅實 飲料 産業의 現況

2005年 9月 28日

해태飲料(株) 食品研究所長

金 南 哲

<목 차>

1. 매실의 생산량	4 4
2. 매실의 가공 형태별 활용	4 6
3. 매실의 가공방법	4 7
4. 매실 농축액의 음료 산업의 활용	4 9
5. 맺음말	5 1

1. 매실의 생산량

1) 국내 매실 생산현황

구 분	'81	'85	'90	'94	'98	'01	'02	'03
재배면적(ha)	150	223	925	1,363	1,045	1,267	1,553	2,010
생산량(톤)	913	1,124	6,125	7,266	6,784	9,022	9,490	11,798

2) 일본 매실 생산현황

구 분	'60	'70	'80	'90	'95	'00
재배면적(ha)	8,330	15,900	15,900	18,700	19,300	19,000
생산량(톤)	45,600	67,600	64,000	97,100	121,000	121,200

3) 우리나라의 시도별 매실재배 생산현황

구 분	'01		'02		'03	
	재배면적 (ha)	생산량(톤)	재배면적 (ha)	생산량(톤)	재배면적 (ha)	생산량(톤)
전 국	1,267	9,022	1,553	9,490	2,010	11,798
대 구	1	8	1	8	4	25
광 주	7	30	9	60	4	39
대 전					2	21
울 산					4	22
경 기					3	19
강 원					4	15
충 북			1	4	1	2
충 남	3	35	7	94	34	63
전 북	186	924	254	1,054	314	1,845
전 남	668	4,796	769	5,020	1,057	6,038
경 북	53	426	86	551	84	365
경 남	349	2,802	407	2,699	469	3,297
제 주			20	0	25	47

2. 매실의 가공 형태별 활용

1) 매실절임

우메보시 : 보존성이 아주 높아 10년 정도는 충분히 보존할 수 있다.
상태만 좋으면 100년도 가능하다.

2) 매실주 : 매실주는 알콜에 과실을 담그어 일정기간(6개월정도)이 지난 후
과실을 건져 내고 숙성시켜야 좋은 매실주가 된다. 매실주용 과실은
액기스용의 청매보다 늦은 과실로 청백색을 띤 것이 알맞다

3) 매실농축액 : 매실농축액은 가정에서 상비약으로 이용된다.

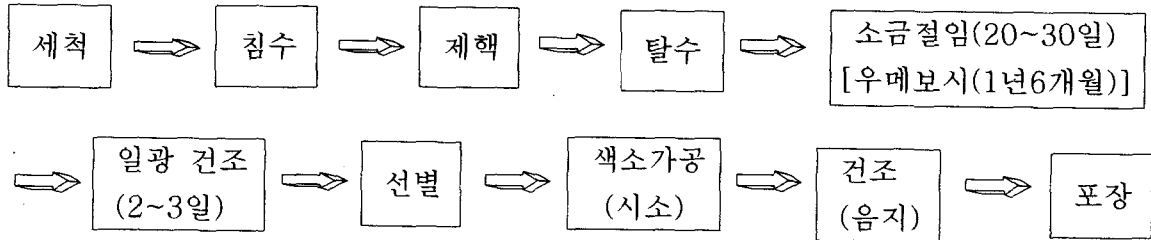
4) 매실설탕절임 : 과실을 설탕과 혼합하여 1개월 전후 저장하면 과즙이
용출되어 맑은 노란 과즙을 얻을 수 있다. 이 과즙에 5배
정도의 물을 가하여 음료수로 마신다.

5) 기타

- 매실즙, 매실차, 매실농축액(청), 매실잼, 매실환
- 매실된장, 매실고추장, 매실간장, 매실장아찌, 매실식초
- 매실초코렛, 매실절임, 매실정과, 청매실캔디, 젤리, 매실꿀
- 매실화장품

3. 매실의 가공방법

1) 소금절임(우메보시)



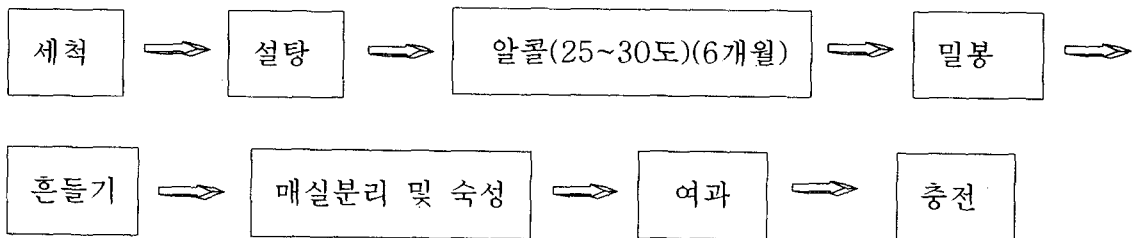
[원료비율]

재 료	소 요 량
매 실	15kg
(자 소 잎	1.0~1.5kg)
소 금	3.75kg

[원료조건]

모양이 고르고 열매 껍질색이 고우며 육질이 많은 남고, 양노, 화향실, 소매류가 적합.

2) 매실주

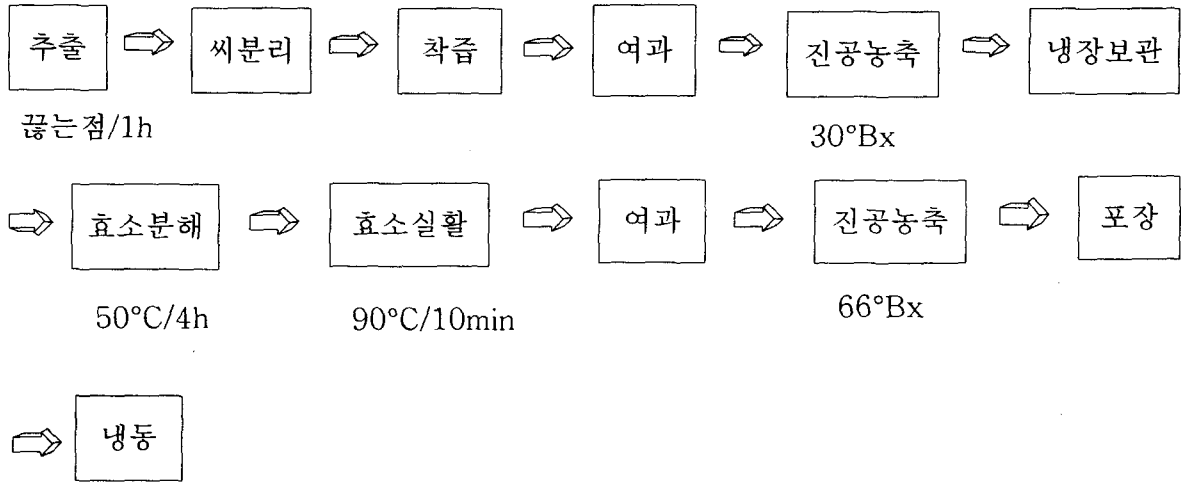


[원료조건]

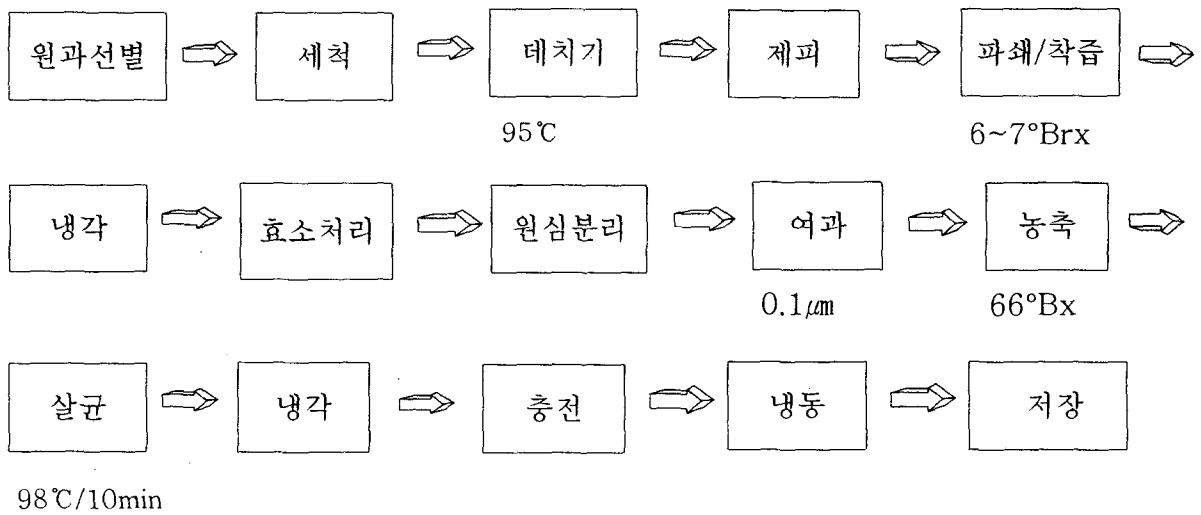
청매보다 늦은 과실로 청백색을 띤 것이 알맞다. 너무 일찍 수확한 푸른 과실은 매실주 색깔이 불량하고 쓴맛과 떫은 맛이 있으며 완숙된 과실은 발효가 빠르고 색깔이 고우며 쓴맛도 적어 좋지만 혼탁하기 쉽고 신맛이 적어 매실주 본래의 가치는 적다.

3) 매실농축액

(1) 건조매실을 이용한 제조방법



(2) 생매실을 이용한 제조방법



4. 매실 농축액의 음료 산업의 활용

1) 매실 탄산음료

- 해태음료 : 매실맛 Cider(1992년, 0.8%)

단위 : 천C/S, 백만원

구 분		'92	'93	'94	'95	합 계
매실맛 사이다	수량	2,059	641	76	10	2,786
	금액	15,109	4,925	604	74	20,712

2) 매실주스

- 해태음료 : 매실방(1992년, 10% Juice)

단위 : 천C/S, 백만원

구 분		'92	'93	'94	'95	합 계
매실방(해태)	수량	346	64	25	-	435
	금액	4,011	703	279	-	4,993

- 웅진 : 초록매실(1999년)

- 해태음료 : 참매실(2000년)

- 롯데칠성 : 모메존 매실(2000년)

단위 : 억원

회사	1999년	2000년	2001년	2002년	2003년	2004년
해태	-	347.65	730.698	498.39	329.12	282.54
롯데	-	241.99	517.67	317.03	220.88	178.45
웅진	13	859.69	1036.04	521.05	321.6	281.49

3) 매실농축제품

단위 : 만본

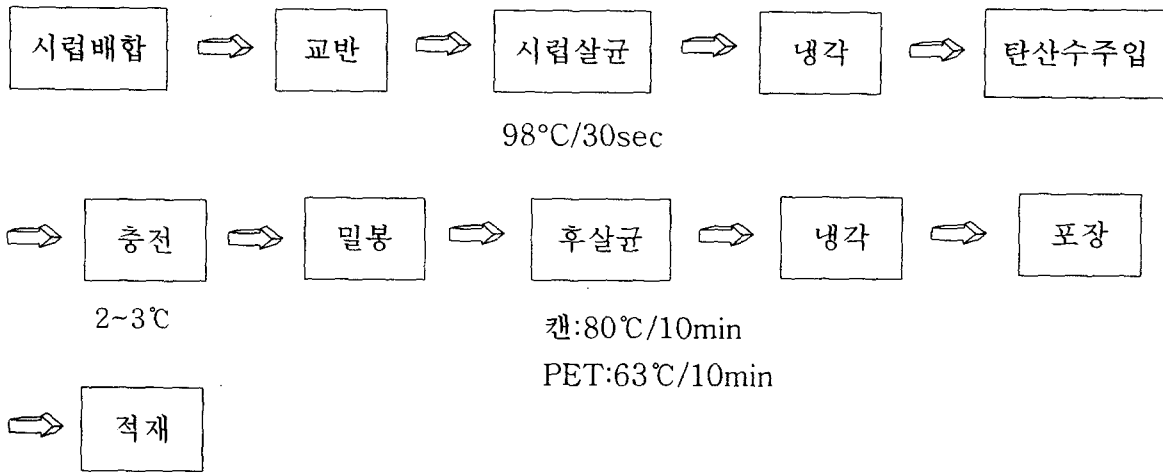
"매원" 용기별 매출실적		
용기/용량	03년	04년
435g CAN	235	154
655g PET	49	42
1.5L PET	75	85

- 보해양조주식회사 : 매원

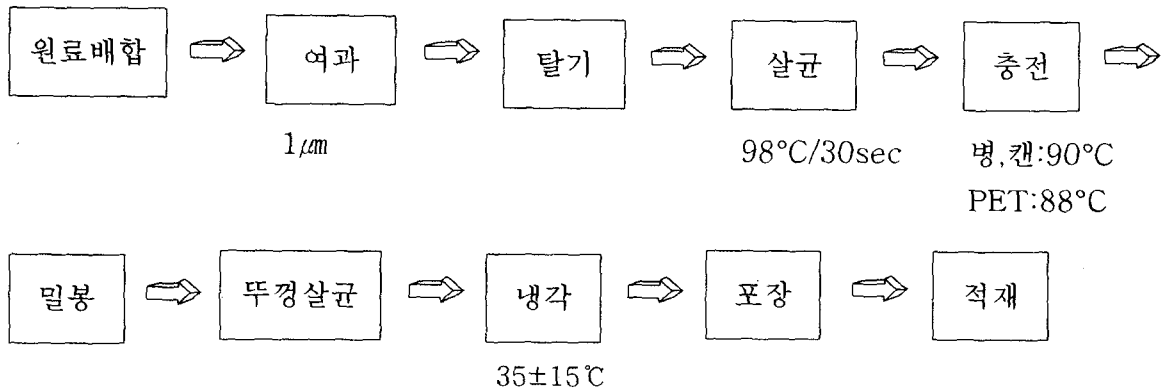
- 국제식품 : 매단

- 기타 : 약 7여종의 제품이 판매되고 있음.

4) 매실 탄산음료 제조공정



5) 매실주스 제조공정



5. 땃음말

- 매실음료는 우리나라의 전통차로서 옛부터 애용되어 왔으며 또한 민간요법으로도 매실 엑기스가 이용되어왔고 현재도 요식업소에서 후식으로 많이 애용되고 있음.
- 국내에서 매실을 이용한 산업적 음료제품으로는 1992년에 매실맛 Cider와 매실주스 (매실방)가 발매되었으나 시장에서 크게 각광을 받지 못하고 단산되었다가 2000년도 부터 매실음료가 소비자에게 건강음료로써 Hit 상품으로 자리매김 되었으나 그 소비 추세는 점차 줄어들고 있는 상황임.
- 그러나 국내의 매실가공 산업의 영세성과 기술 낙후로 인하여 음료산업용 매실농축액은 대만과 중국에서 주로 공급되어 왔으며 매실에 대한 인식 전환과 함께 매실주가 Hit제품으로 부상하고 매실의 효능에 대한 연구발표가 증가되면서 매실가공 상품들이 소비자들의 기호에 맞게 개발되고 있으며 이에 따른 매실의 수요증가 요구에 맞춰 매실재배 농가가 증가하고 있는 추세임.
- 금번 매실관련 학술세미나를 기회로 국내산 매실의 차별적 효능 연구가 지속되어 국내산 매실 음료의 부활의 계기로 삼아 매실재배농가 및 음료산업에 활력을 부여해주기를 기대함.