

## P2-13

### 국산 및 수입 포도주의 품질특성

장은하\*, 정석태, 박교선, 윤해근, 노정호, 장한익, 최종욱<sup>1</sup>  
농촌진흥청 원예연구소 과수과, <sup>1</sup>경북대학교 식품공학과

본 연구는 국내에서 유통되고 있는 국산 포도주와 수입포도주의 품질을 비교함으로써 국산 포도주의 품질 수준을 파악하고 문제점을 도출하여 국산 포도주의 품질개발 방향설정을 위한 기초 자료로 활용하고자 수행되었다. 먼저 실험에 사용된 포도주는 국내산 19종과 수입산 19종의 적포도주였으며 알코올 농도는 약 10~15% 정도로 한정하였다. 포도주의 신맛을 나타내는 산의 함량에 있어서 수입 포도주는 0.5~0.6%로서 전체적으로 산의 함량이 균일한데 반하여 국산 포도주는 0.4~0.8%로 제품간의 차이가 많았으며 잔당 함량에 있어서도 수입산보다 국산이 비교적 높은 경향이었으며 제품간 많은 차이를 보였다. 포도주의 무게감을 나타내는 탄닌 함량에 있어서 국산 포도주가 비교적 낮은 함량을 보였으나 일부 국산 개량머루로 양조된 포도주는 수입 포도주와 비슷한 수준의 높은 함량을 보여 장기 숙성용 포도주로도 개발 가능할 것으로 생각된다. 포도주 중에 잔류하고 있는 아황산 농도에 있어서 총잔류아황산 함량이 20 mg/L 이하인 국산 포도주 비율이 79%인 반면 수입산의 경우는 40%로 낮은 비율을 보였다. 이는 국내 포도주 양조시 많은 업체에서 아황산을 거의 쓰지 않거나 소량만 첨가하는 것으로 생각된다. 포도 파쇄시 아황산 처리는 포도 폴리페놀 성분의 산화방지뿐만 아니라 원료에 붙어 있는 이상발효균의 활성을 저하시키는데도 큰 역할을 하기 때문에 적당량의 아황산을 첨가하는 것이 포도주 발효시 잡균의 오염을 방지하는데 바람직하다고 할 수 있다. 이상발효의 척도가 되는 휘발산 함량에 있어서 국산 포도주가 수입 포도주에 비해 비교적 높은 함량을 보여 국산 포도주의 제조나 숙성시 초산 생성균의 오염이 의심되며 이는 국산 포도주에 있어서 아황산 함량이 낮은 것과 상관이 높은 것으로 판단된다. 따라서 국산 포도주의 품질을 향상시키기 위해서는 먼저 이상발효를 억제하기 위하여 원료 종류 및 상태별 적정 아황산처리 농도를 구명하며, 포도주의 산 함량을 적정수준으로 조절할 수 있는 포도주 제조기술이 요구된다.

## P2-14

### 알코올 발효 전 원료의 전처리 방법에 따른 포도주 품질특성

장은하\*, 정석태, 박교선, 윤해근, 노정호, 장한익, 최종욱<sup>1</sup>  
농촌진흥청 원예연구소 과수과, <sup>1</sup>경북대학교 식품공학과

본 연구는 국내 주요 포도 품종인 캠벨얼리(Campbell Early)와 머스켓베일리A(Muscat Bailey A)를 이용하여 알코올 발효 전 열처리나 이산화탄소처리(Carbonic Maceration, CM)가 포도주 품질에 미치는 영향을 파악함으로써 국산 원료를 사용한 고품질 포도주 제조기술을 개발하고자 수행하였다. 전체적인 품질 경향에 있어서 처리에 따른 품종간 차이는 없었으며 원료의 처리방법별로는 현저한