

劉 太 鍾

<高麗大 教授>

1. 복숭아의 由來

복숭아는 百歲를 살 수 있는 仙藥이라는 옛 이야기나 武陵桃源과 같은 재미 있는 이야기 많다.

武陵桃源이란 神仙이 산다는 傳說的인 中國 名勝地이다. 陶淵明이 지은 桃花源記에서 나온 말인데, 이 세상과 멀리 떨어진 別天地라는 뜻이다. 어떤 학자들은 페르샤로부터 그리스에 紹介되었다고 主張하고 있다.

그러나 植物學者들의 共通된 意見은 복숭아 原產地는 中國이라는 것이다. 복숭아는 古 中國에서 栽培되었고 그것이 로마에 소개되기 전, 二千餘年前 文獻에 記錄되고 있다고 한다. 孔子는 西紀 5世紀前에 Tao라고 복숭아에 대해 言及하고 있다.

중국에서 스페인과 프랑스로 전파되었는데 프랑스의 苗木業者들이 15~16世紀사이에 英

國·화란·독일 등지에 普及했다고 한다.

1888年 미국의 루몽크氏는 복숭아를 다음과 같이 4群으로 分類했다.

① 페르샤系統

Craw ford라는 品種이 대표적인데 이것은 夏季의 雨量이 적은 곳에서 잘 되는 것이기 때문에 우리나라에서는 재배하기가 어려운 것이다.

② 北支系統

이것은 中國粘核系統이라고도 하는데 果實이 크고 果肉이 軟하다. 中國粘核 또는 Belle와 Elberta와 같은 品種이 있는데 우리나라와 日本에서 栽培되고 있는 것은 대부분 여기에 속하고 있다.

③ 南支系統

一名 蜜桃라고도 하는데 果形이 작고 독특한 甘味를 가진 白肉果로 熱帶地方에 알맞은 品種이다.

④ 幡桃系統

溫暖한 氣候에 適應하는 것인데 열매는 평편하고 果皮는 얇다. 단맛이 세고 白肉이다. 이들 品種들은 쉽게 交配가 되고 특히 이들 4群間에 交配가 쉽게 된다.

油桃(Nectarin)라는 것은 단순히 果皮가 매끈한 것이다.

복숭아는 果肉과 씨가 쉽게 떨어지는 離核果와 잘 안 떨어지는 粘核果가 있다.

2. 主要 品種

A. 加工用 品種

a. 早熟種

① 藤良早生

平均果重은 225g 정도이고 果皮는 淡綠色이고 果頂은 붉으며 酸味가 적다. 甘味는 中程

度이고 肉質도 良好하다.

熟期는 6月下旬이며 生理的 落果가 적고 豊産性이다.

② 早生水蜜

菊水, 福光水蜜이라고도 한다. 果實은 早生種으로는 큰 편이어서 190g 이상되는 것이 많다.

果粒의 크기가 고르고 白肉의 香臭가 있으며 熟期는 6月下旬~7月上旬이다.

③ 砂子早生

수확 후 오래 견디고 肉質이 과히 變하지 않는다.

果形은 圓形이고 평균 200g 정도이고 果皮는 아름답다. 果肉은 白色, 肉質과 果汁은 中位이고 섬유는 거의 없다. 甘味가 충분하며 片肉果가 거의 없고 고르다. 品質은 中以上이고 熟期는 6月下旬~7月上旬이며 收穫後 約 10日間은 견딘다.

b. 中熟種

① 箕島白桃

熟期는 7月下旬~8月初旬이다. 粘核性이며 果形은 圓形이고 무게는 230g 가량이다. 肉色은 연한 크림색이며 수확 후 오래 견디며 品質은 優良하다.

② 白鳳

半粘核性이며 果形은 扁圓形이고 무게는 200g 가량이다. 肉色은 白色이고 肉質은 치밀하며 軟하고 섬유가 적고 酸味가 적다. 熟期는 8月上旬인데 主로 生食用이다.

③ 大久保

離核性이며 果粒의 크기가 고르며 큰 편이어서 230g 가량이다.

果肉은 白色이고 甘味와 酸味가 모두 많지 않으므로 맛은 淡白하다.

收量도 많고 收穫後 오래 견디므로 중요한

品種으로 되어 있다.

c. 晚熟種

① 高陽白桃

熟期는 8月中旬이고 粘核性이다. 果皮는 230g 가량이고 果皮는 乳白色이고 홍색의 반점이 있어 외관은 아름답다. 果肉-白色이고 核 주위에 조금 着色된다. 肉質-치밀 多汁이고 甘味는 많고 酸味는 적어 品質은 좋다.

② 白桃

熟期는 8月下旬이고 粘核性이다. 果形은 圓形이고 무게는 220g 가량이다. 果皮는 乳白色이고 果頂部에는 선홍색의 條斑이 나타나 아름답다.

果肉은 白色이고 核周圍에 상당히 着色되는데 그곳은 酸味가 많으며 섬유도 있고 거칠어서 肉質이 다소 좋지 못하다.

그러나 다른 部分은 果汁이 많고 유연하며 치밀하다. 甘味가 있고 酸味는 적다.

B. 加工用 品種

① 관도 2호(肉色은 軟黃色이고 熟期는 8月下旬이다. 粘核性이고 果形은 圓形이며 무게는 200g 가량인데 品質은 中程度이다.)

② 관도 3호(肉色은 黃色이고 熟期는 8月上旬이고 果形은 圓錐形이다. 무게는 150g 가량이고 品質은 上級이다.)

③ 관도 5호(果肉은 黃色이고 粘核性이며 熟期는 8月中旬이다. 果形은 圓形이고 무게는 200g 가량이고 品質은 上級이다.)

④ 관도 12호(果肉은 黃色이고 粘核性이며 熟期는 8月中旬이다. 果形은 圓形이고 무게는 150g 가량이며 品質은 中程度이다.)

⑤ 관도 14호(果肉은 黃色이고 粘核性이며 熟期는 8月下旬이다.)

果形은 圓錐形이고 무게는 200g 정도이며 品質은 中程度이다.

⑥ 黃桃一號

肉色은 오렌지색이며 粘核性이고 熟期는 8 月中旬이다. 果形은 圓形이며 230g 가량이다. 果肉은 치밀하고 不溶質이며 果汁이 적다. 核 周圍는 약간 着色된다. 甘味는 中程度이고 酸 味가 적당해서 加工用으로 가장 有望한 品種 이다.

⑦ Elberta

果皮와 果肉은 黃色이고 肉質이 약간 치밀 하고 柔軟多汁이다. 離核性인데 接合部는 淡 紅色으로 着色이 되어 있다. 熟期는 8月下旬이 며 果形은 圓形이고 무게는 230g 정도이다. 甘味와 酸味가 적당해서 品質이 우수하다.

3. 成 分

生食으로 많이 이용되는 白桃의 一般成分을 보면 다음과 같다.

水分 94.4%, 蛋白質 0.6%, 糖質 8.9%, 섬유 0.5%, 灰分 0.5%, Ca 3mg%, P 13mg%, Fe 0.3mg%, Vit A 100I. u, VB₁ 0.03mg%, -B₂ 0.04mg%, Niacin 1mg%, Vit. C 10 mg%.

品種에 따라 成分의 差異가 있기는 하나 특 히 차이가 심한 것은 黃桃의 Vit. A도 1,300 Iu나 된다.

果肉의 糖分은 5~10%인데 대부분이 Sucrose이다. 酸은 malic acid, citric acid이며, 0.5~1.5%가량 들어 있다. free amino acid 는 30~35mg%가 있는데 특히 Aspartic acid가 많다. 特有한 복숭아의 香氣는 formic acid, acetic acid, valeric acid, caproic acid 등의 ester와 Alcohol 또는 Aldehyde類이다. 또 lactone 類(γ -caprolactone, γ -octalactone, γ 와 δ decalactone 등)의 存在가 特徵으로 되어 있다.

白桃는 表皮와 果肉에 Cyanidine 3-glucoside 色素를 갖는데 이것은 붉은 색을 나타낸다.

이 붉은 果肉을 통조림하면 Sn, Fe 이은 과 反應해서 자주색으로 변해 品質이 떨어진다.

黃桃의 色素는 β -carotene, Zeaxanthine, Cryptoxanthine 등의 Carotenoid이다.

赤色色素는 anthocyan 系의 cryxanthemeine 이다.

복숭아는 水分이 많아 저장성이 없는 것이 흠인데 0~1°C로 냉장하면 2~3週間은 신선 하게 유지할 수 있다.

生食을 가장 많이 하나 Syrup漬, 통조림, jam, necter, 乾界 등으로 加工 되기도 한다.

芳香이 있어 술로도 利用되는 데 양조한 뒤

복숭아 貯藏中の 變化

收穫時熟度	貯藏日數	減少率	全糖(%)	실당(%)	還元糧 (%)	Pectin (%)	酸 度	PH	揮發性成 分 mg 100g	可 溶 性 固 形 物
硬 熟	0	0.0	7.7	4.74	2.79	0.80	0.64	4.06	505	9.3
	3	3.2	8.2	5.67	1.97	0.49	0.53	4.17	784	9.7
	13	8.8	6.8	4.37	2.17	0.40	0.41	4.21	1,072	9.6
軟 熟	0	0.0	8.8	6.09	2.42	0.74	0.65	4.00	675	11.0
	3	3.4	8.3	5.90	2.14	0.68	0.50	4.10	880	11.1
	13	10.0	7.1	4.47	2.42	0.38	0.38	4.30	1,158	10.1

※ KMnO₄를 消費하는 物質

蒸溜한 Brandy도 特色이 있다. Nectarin이라는 果肉이 黃色이고, 甘味와 芳香이 강한 變種이 있어 活用되고 있다.

복숭아는 肉質이 變化되기 쉬운데 표에서 보는 바와 같은 변화가 일어난다.

즉 軟化, 腐敗, 揮發性成分의 增加가 심하게 일어난다.

4. 食品 特性

복숭아는 옛날부터 여러가지 特性을 지니고 있는 食品으로 알려져 있다.

다랑어를 먹고 中毒되었을 때 싱싱한 복숭아를 껍질째로 먹으면 中毒症勢가 가신다고 한다.

껍질에 들어 있는 特殊成分이 解毒作用을 한다는 것이다.

복숭아와 長魚는 相克이어서 長魚를 먹은 후에 복숭아를 먹으면 설사를 하기 쉬우니 注意해야 한다.

沐浴할 때 물을 복숭아 잎을 몇잎 띄워서 데우고 그 물에 목욕을 하면 膿痂가 잘 낫고 豫防의 效果도 있다.

黃色인 Carotene은 Vitamin A로 변해서 利用이 되나 붉은 색인 anthocyan인 Cryxanthemine은 영양가가 없는 것이다.

담배가 健康에 害롭다는 事實은 이미 常識化된 일이다.

그 毒性物質은 담배 속의 Nicotin인데, 이것은 잘 알려진 바와 같이 微量만 吸收해도 흥분 작용을 일으키며 量이 많게 되면 神經이 마비된다.

특히 肺疾患과 喘息에는 害로운 것으로 알려져 있다.

그런데 傳來되는 말로는 담배毒에는 복숭아

가 좋다고 들 한다.

이 말은 科學的으로 뒷받침할 만한 確실한 근거는 없다.

그러나 복숭아 뿐 아니라 일반적으로 果實에는 有機酸이 많아 그것이 Nicotin과 作用해서 毒性을 줄이게 되는 것이 아닌지 생각도 된다.

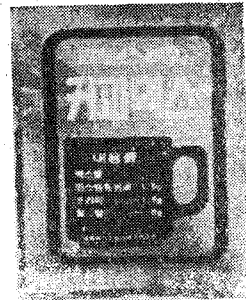
복숭아가 Alkali性인 食品이며 더구나 많은 水分의 含量이 複合的으로 效果를 크게 하는 지도 모를 일이다.

귀신을 쫓는다고 해서 祭祀床에 복숭아를 올려지 않는 習慣이 있는 것도 재미있는 것이다.

이달 新製品

◎ 東西食品서 「커피믹스」 開發

—야의活動에 휴대편리—



東西食品은 휴대용 커피를 개발, 본격적인 시판에 나섰다.

이 휴대용 커피는 인스탄트커피 1.5g, 프리마 1.5g, 설탕 8g이 혼합되어 定量 커피의 참맛을 즐길수 있는것이 특징이다.

맥스웰 커피믹스는 가정, 도서관, 볼론 등산, 낚시, 여행, 그룹미팅, 스포츠 등의 야외활동에 휴대하기에 편리한 잇점이 있어 소비량이 크게 늘어나고 있다.