

韓國 飲清類에 關한 研究

第四報 林園十六志를 中心으로 한 韓國 飲清類에 關하여

吳 勝 熙

浦項實業專門學校 食品加工科

A Study on the Korean Beverage

4. A Study on the Organoleptic Test of the Korean Beverage Related to Lim won sib yuk gi

Sung-Hi Oh

Dept. of Food Techonology, Pohang Junior College

Abstract

Limwonsibyukgi says that there are fifty-one kinds of beverage easily and cheaply to be made. Through the organoleptic test, I found that eleven kinds of beverages were valuable to develop and specially yugijang was considered to be superior to coffee.

In view of this, the development of the korean native beverage is advisable in stead of coffee, in that we can recover the soul of our fore fathers and decrease the waste of foreign exchange.

緒 論

우리 先祖들은 오래전 부터 科學의 이고도 人體에 有益한 優秀한 飲料水를 開發하여 왔으나 國內의 混亂과 더불어 西歐文明의 導入으로 退色되어 거의 普遍化되지 못한채 지금까지 흘려왔다. 그러나 지금은 國內의 安定과 더불어 우리 民族의 魂을 찾고자 하는 이런 時點에서 韓國固有의 맛을 찾고 外産原料를 輸入하는 莫大한 外貨를 節約하는 同時에 人體에 有益하고 香氣로운 우리의 飲清類를 찾아내고자 하는 目的으로 林園十六志 鼎組志에 있는 飲清類의 湯, 漿, 茶 中 大衆的이

고 製法이 簡便한 것 中 11種만을 製造하여 官能檢査를 通해 좋은 飲清類를 開發하고자 하는 目的으로 그들의 結果를 報告하는 바이다.

方法 및 考察

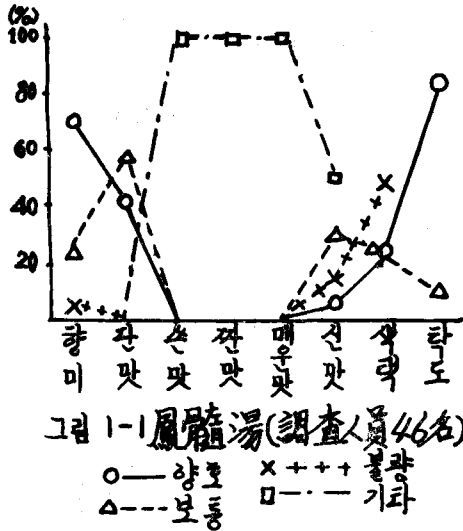
1. 材料及 方法

1) 材料는 漢藥材料商會에서 購入하고 果實類와 穀類는 市場에서 購入하였으며, 蜜은 아카시아 꿀을 使用하였고 물은 上水道水를 使用하였다.

2) 官能的檢査 對象人員은 一品種에 對하여 40~70名으로 基準하였으며 香味性, 단맛, 쓴맛, 짠맛, 매운

맛, 신맛, 色澤, 濁度, 8項目으로 하여 評點은 良好(氣分이 좋게 느낄때), 보통(一般의 感覺일 때), 不良(氣分이 좋지 않은 感覺일때)와 기타(反應이 없을때)에 해당되는 곳에 ○表를 表示 하도록 하였으며, 기타란을 만들어 開發 價値性에 對한 贊成, 反對 普通이란 項目을 두어 全体 檢査 對象 人員에 對한 %로 表示 하였으며 此外 建議란을 만들어 두었다.

對象者는 浦項實業專門學校 學生(男·女)과 嶺南大學 校 家政大學(女學生)의 20代와 30~60代의 浦項實業專門學校 敎職員(男) 및 附屬幼稚園 子母(30~50代 女)



를 中心으로 하였다.

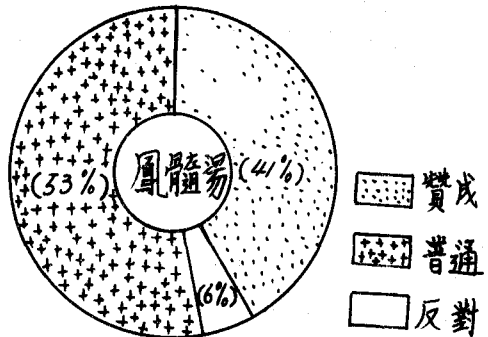
2. 結果 및 考察

1) 鳳髓湯

① 製法: 松子仁 胡桃仁 蜜 水 → 作末 → 混合 → 沸湯

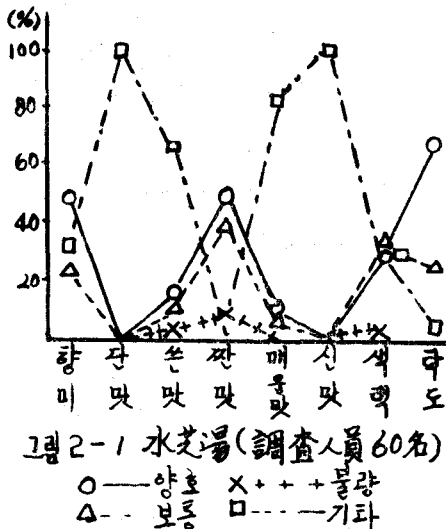
② 結果 및 考察

香味와 단맛을 주는 맑은 飲淸類이나 色澤이 50%가 不良하였으며 複合味가 아닌 單純한 맛을 준다고 나타났으므로 보아 開發 價値性도 역시 낮은 41%였다.



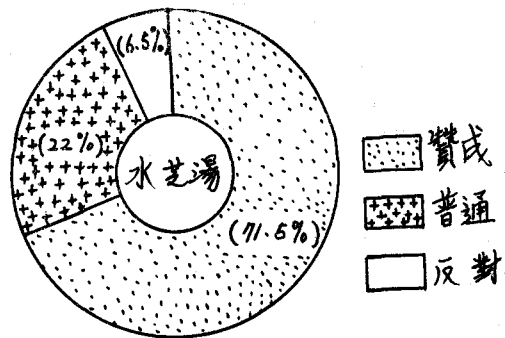
2) 水芝湯

① 製法: 水芝湯 粉草 鹽 → 混合 → 作末 → 沸湯



② 結果 및 考察

色澤이 좋고 香味와 若干의 짠맛이 氣分을 좋게 할 수 있는 맑은 飲淸類라고 하며 22%가 香味가 좋지 못하다는 것이 나타났으나 開發 價値性이 높은 71.5%로 나타났다.



3) 荔枝湯

① 製法: 烏梅子 → 破碎 → 搾汁 → 濾液 → 湯
砂穀
물

② 結果 및 考察

香味와 단맛이 아주 좋으며 그 외의 맛도 느낄 수 있어 複合味를 주는 特性이 있다고 하였으나 濁度 62%가 좋지 않고 色澤 6%가 좋지 않다고 하였다. 그러나 開發 價値性은 80.5%로 나타났다.

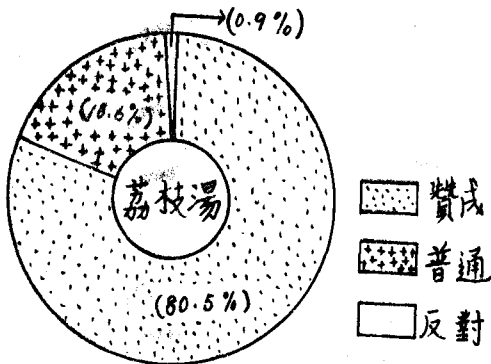
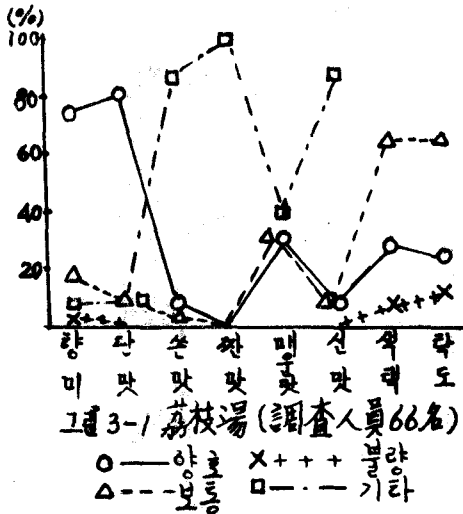


그림 3-2 用究價値性

4) 綠雲湯

① 製法: 荊芥穗 → 白求 → 粉末 → 鹽 → 沸湯
粉草 水

② 結果 및 考察

香味와 若干의 酸味를 주는 맑은 飲淸類이며 단맛과 신맛은 없었으나 大體的으로 複合味를 주었다고 한다. 그러나 酸맛이 1%가 싫다고 한 것과 色澤 6%, 쓴맛이 5% 각각 좋지 않다고 하였고 開發 價値性은 42

%로 나타났다.

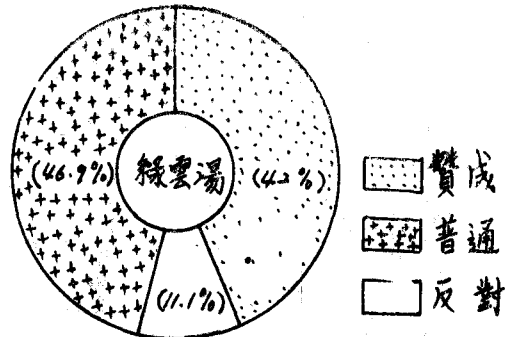
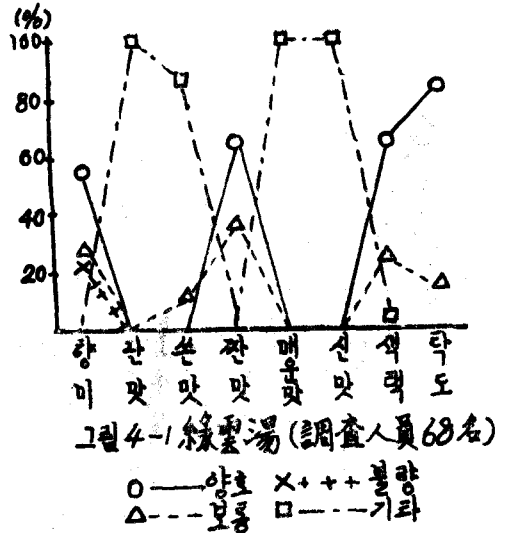


그림 4-2 用究價値性

5) 漿水

① 製法: 粟飲 冷水에 浸漬 密閉 熟成 酸味生成

② 結果 및 考察

色澤과 濁度는 一般的인 現象을 나타냈으며 香味는 39%가 좋지 않았다.

맛은 신맛 外에 別로 느끼지는 못했으며 開發 價値性은 낮은 82%였다.

6) 木瓜漿

① 製法: → 木瓜 → 切斷 → 濾液 → 密, 生薑汁 → 重湯
熟水 竹歷

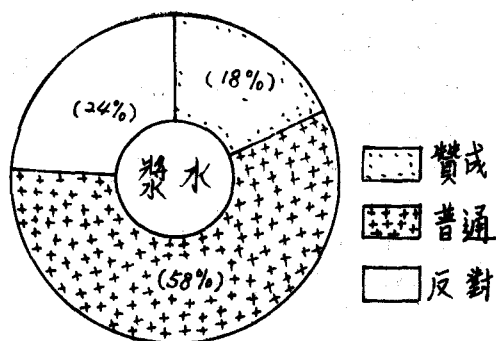
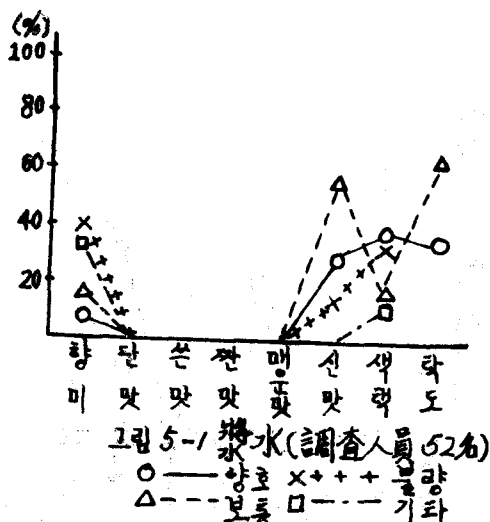


그림 5-2 開發價値性

② 結果 및 考察

色澤과 香味가 좋은 맑은 飲淸類로서 쓴맛 17%, 짠맛 40%로 좋지 않았으나 香味가 오랫동안 입안에 남아 있었으며 複雜한 맛에 의해 맛의 區分은 느끼지 못한 것 같았으며 開發 價値性은 36%였다.

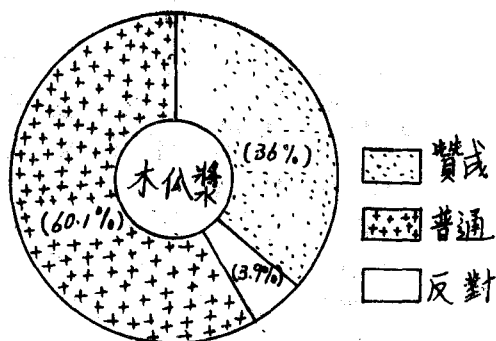
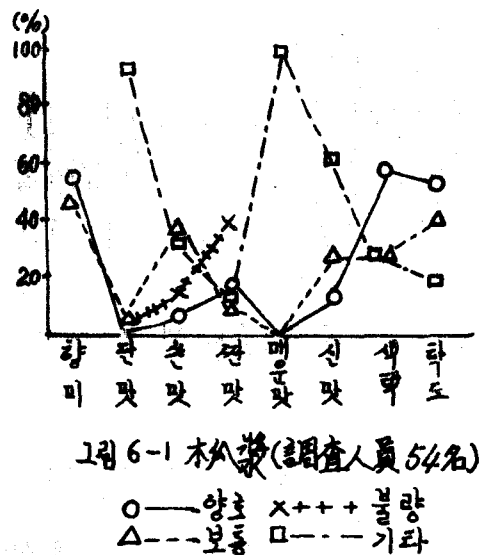


그림 6-2 開發價値性

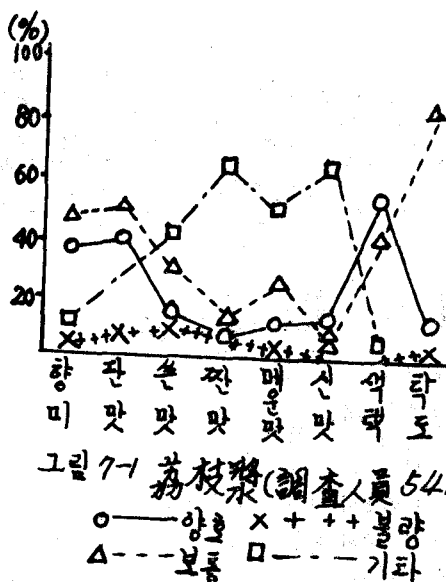


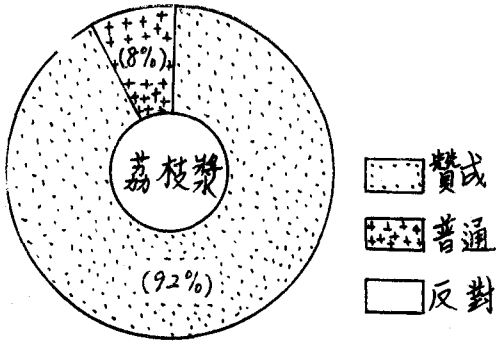
7) 荔枝漿

① 製法: 桂皮 $\xrightarrow{\text{丁香, 烏藥}}$ 煎 $\xrightarrow{\text{砂糖}}$ 煮
縮砂仁 $\xrightarrow{\text{生薑汁}}$

② 結果 및 考察

맛의 複合味가 있었으며 特히 香味와 甘味性이 좋고 色澤도 良好하였다. 開發 價値性이 飲淸類 中 가장 높은 92%로 나타 났다.





1월 7-2 開發價值性

8) 薑竹茶

① 製法: 蜜 生薑汁 竹瀝 沸湯 混合

② 結果 및 考察

色澤과 香味와 甘味性은 一般的으로 좋으며 若干의 메운 맛은 좋아 하는 사람이 있는 반면 싫어하는 사람도 있었다. 開發 價値性은 62%였다.

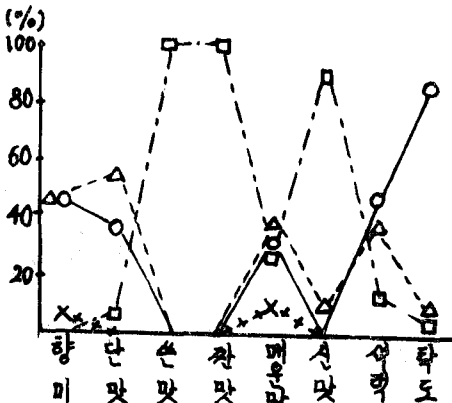
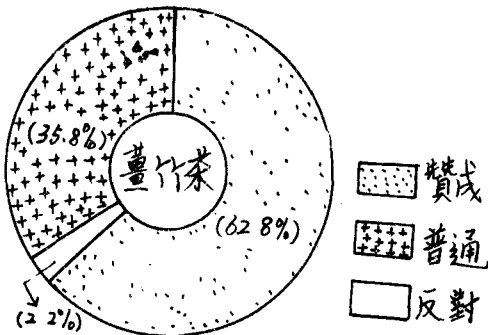


그림 8-1 薑竹茶 (調查人員 52名)

○ 양호 △ 보통 x 불량 □ 기타



1월 8-2 開發價值性

9) 柚子茶

① 製法: 柚子 梨 石榴粒 切斷 蜜

② 結果 및 考察

色澤과 香味와 甘味性이 좋은 맑은 飲淸類라는 것을 알 수 있다.

그外 複合味는 없었으며 開發 價値性이 73.4%로 높았다.

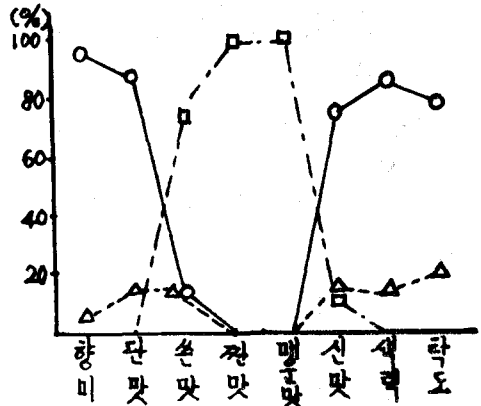
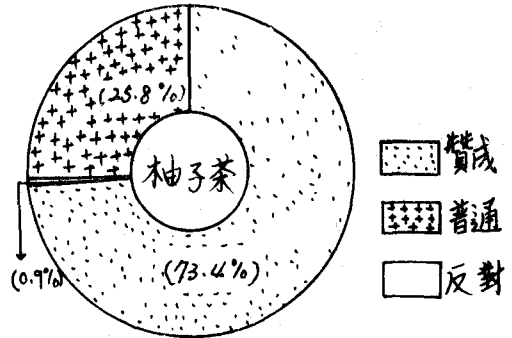


그림 9-1 柚子茶 (調查人員 54名)

○ 양호 △ 보통 x 불량 □ 기타



1월 9-2 開發價值性

10)

① 製法: 甘菊 沸湯 乾燥

② 結果 및 考察

色澤이 아주 좋으며 맑고 香氣를 주는데 반하여 짠 맛이 있어 좋지 않다는 것이 33%로 나타났으나, 開發 價値性은 67%였다.

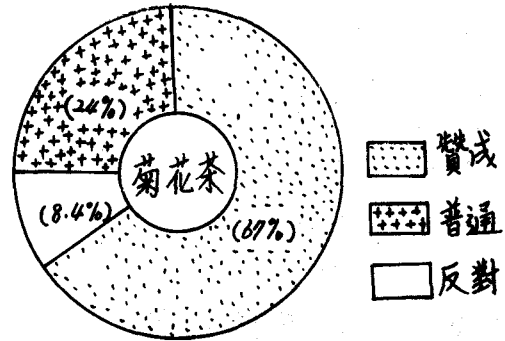
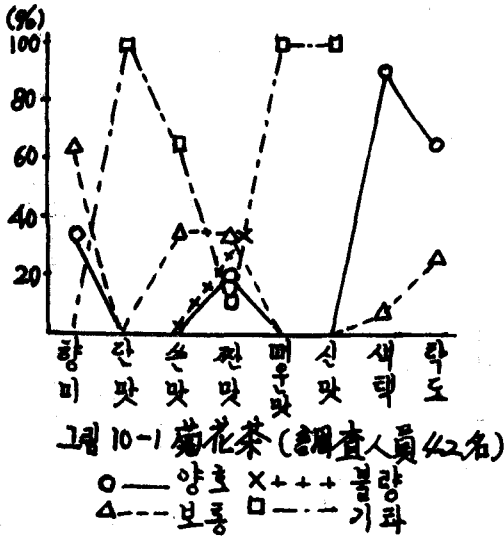


그림 10-2 開發價値性

甘味性이 아주 좋았으며 色澤 56%, 混濁 50%, 香味 32%가 나쁘다는 表現과 맛은 複合味가 아닐 單純味란 것이었지만 開發 價値性은 50%로 높았다

11) 綠豆茶

- ① 製法: 綠豆 → 洗滌 → 沸湯 → 濾過
- ② 結果 및 考察

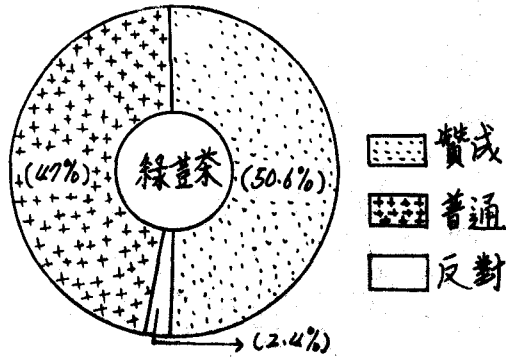
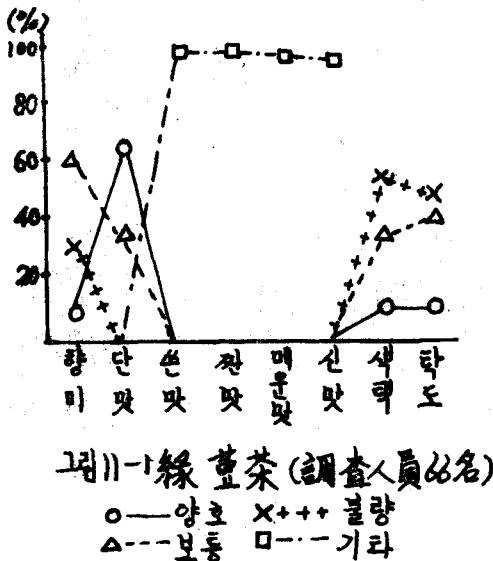


그림 11-2 開發價値性

맛과 비슷한 맛을 준다고 하였고 荔枝湯은 맛의 表現이 複雜性을 나타 냈으며 뚜렷한 맛이 없는 것 같았으나 80.5%가 開發價値性이 있다는 것을 보아 이들 4種中 가장 좋은 評이었다. 綠雲湯 역시 複合味를 나타 내고 있으나 開發 價値性을 보아 맛의 評은 좋지 못한 것 같다.

2) 漿의 結論

漿이란 用語를 처음 듣는 사람이 많아 好奇心에 依한 官能的 檢査가 되어 앞의 그림 (5-1)에서 보는 바와 같이 분포가 고르지 못하였으나 漿水와 木瓜漿은 普遍的으로 좋아하지 않는 評이었다.

그러나 荔枝漿은 官能檢査를 實施한 여러 種類에서

結 論

1) 湯에 對한 結論

鳳髓湯은 호두, 잣, 꿀의 混合이란 것을 알지 못하고 먹었지만 一般의인 맛의 評은 구수한 香味가 큰 刺戟이 된다는 評이었으며 水芝湯은 現代 茶類의 cocoa

가장 開發 價値性이 높은 92%를 차지하였으며, 특히 맛에 對한 表現은 不足 하였으나 coffee를 凌駕 할 수 있는 飲料水로 밝혀졌다.

3) 茶에 對한 結論

4 種의 茶類 中 柚子茶와 薑竹茶는 開發價値性이 가장 높았으며 綠豆茶는 甘味性의 嗜好가 높고 濁度는 大部分 나쁘다는 傾向이 보였는 데 이것은 茶가 맑아야 된다는 觀念에 依해 混濁된 것을 싫어하는 習慣에 依한 것이라 생각 때문이며 綠豆茶를 淸澄하게 調製한다면 嗜好度가 높아 開發의 餘地를 엿볼 수 있다. 또 菊花茶는 꽃을 사용하였기 때문에 香味는 매우 좋았으며 잔맛을 若干 느끼게 된 것이 茶의 맛을 喪失시켰으나 이것을 보리茶 代用으로서 한다면 좋다는 評이 있었다.

要 約

韓國固有의 飲淸類를 開發하여 外國에서 輸入되는 茶의 材料를 줄이고 漢醫學의 效能도 兼하는 이들 飲淸類를 集中 開發할 價値性이 있다. 이들 中 荔枝漿

은 coffee보다 맛이 좋다는 評이 있으므로 이러한 것을 開發 한다면 韓國의 茶도 輸出國으로서의 登場도 可能하다는 것을 本 論文을 通하여 알 수 있다.

文 獻

- 1) 徐有樂: 林園十六志, 서울大學校 編輯部 鼎祖志 卷 41.
- 2) 孫膺用 外 二人: 農產物 統計學, 先進文化社, 1974.
- 3) 安德均: 本草學, 高文社, 1972.
- 4) 許 浚: 東醫寶鑑, 南山堂, 1966.
- 5) 韓大錫: 本草學, 東明社, 1974.
- 6) 李盛雨: 食品營養化學, 修學社, 1978. 韓國食品, 史鄉文社, 1978.
- 7) 平原宗軒: 增補本草備要, 寶晉齋, 1939.
- 8) 吳勝熙: 林園十六志 中 韓國飲淸類에 關한 研究. 嶺南大學校 大學院 論文集, 1976. 韓國 飲淸類에 關한 研究 2報, 3報. 浦項實業專門學校 論文集, 1977.