

재료 백과

체리

색깔에 반하고
맛으로 매혹되는 과일

체리는 약 4천년전 중국에서 재배되기 시작했다. 체리는 강이나 호수 연안의 맑은 공기, 배수가 용이한 중사질의 토양에서 잘 자라는데, 미국 미시건 주가 그런 조건을 만족시키는 대표적 양산지이다.

신선한 향미와 풍부한 과즙을 지닌 체리 한 알을 얻기 위해서는 종묘 재배부터 토양관리, 적절한 비료사용, 과학적인 관개시설 운용을 거쳐야 하므로 체리 재배는 고도의 기술적 노하우를 요한다.

그래서 체리 재배를 일컬어 과학의 절정이자 예술이며, 동시에 '도박'과도 같다고 비유하기도 한다. 그만큼 어렵게 얻어지는 것이 체리인 것이다.

고도의 노하우를 요하는 체리 재배

체리는 수많은 야생종을 포함해서 1천여종이 넘지만 경제성이 있는 품종은 한정되어 있다.

체리는 과일의 맛과 특성에 따라 달콤한 맛이 감도는 스위트체리, 신맛이 감도는 레드체리, 그리고 중간형인 듀크체리가 있다.

스위트체리는 원형에 가까운 모양으로 꼭지부문만 하트형을 이루며 색깔은 노랑, 빨강과 검정에 이르기까지 매우 다양하다. 풍부한 과즙과 달콤한 맛 때문에 가공용보다는 생 과일로 판매되는 계절성 과일이다.

반면에 새콤한 맛을 지닌 레드체리는 식품가공 및 제과제빵용 원료로서 냉동 또는 통조림 등의 형태로 일년 내내 공급되고 있다.

기계를 이용해 수확되는 레드체리는 신선도 유지를 위해 즉시 공장으로 옮겨지고 전자 감식장치를 거치면서 등급별로 분류된다.



엄격한 등급심사 거쳐 4등급으로 분류

생과일로 사용되는 스위트체리가 2등급으로 나뉘어지는데 반해 식품가공용 레드체리는 A·B·C·최하등 4등급으로 분류된다.

등급 점수는 농무성 검사관이 매기는데 색상, 씨의 수효, 크기, 흠집등 4가지 기준으로 100점 만점이다.

A 등급은 90점 이상, B 등급은 80점 이상, C 등급은 70점 이상을 받아야하고, 94점이상인 것은 '프리미엄 체리'라고 하여 고급 요리와 제과제빵에 사용된다.

제과제빵에 사용되는 체리 가공품은 IQF(냉동처리), 체리5에 설탕1의 비율로 가공한 가당 냉동체리(5+1), 농축액, 건체리, 통조림 등이며 타이핑링과 토핑, 잼,

시럽등 재가공품도 판매된다.

냉동체리는 꼭지와 씨를 제거한 후 급속 냉동시킨 것으로 단백질을 비롯한 영양성분이 고스란히 유지된다.

특히 비타민A와 비타민C가 거의 완벽하게 보존되므로 케이크류 제조에 애용되고 있다. 체리농축액은 식물성 섬유질이 가장 많이 보존되는 가공식품이므로 체리무스와 체리젤리컵에 애용되며 다이어트식품으로 홍보하는 것이 바람직할 것이다.

이밖에도 가당 냉동체리와 건체리를 이용하여 다양한 제품을 만들 수 있는데, 미국체리마케팅협회 한국대표 사무소로 문의하면 체리를 이용한 제품에 대해 자세한 안내를 받을 수 있다.

(문의 전화 561-4726~8)