



감귤



이순옥
한국관광대학 호텔조리과 교수

감귤은 준인류과에 속하는 상록과수로 원산지는 인도 동부, 남태평양, 중국남부에 자생하는 교목(喬木)이다. 국내주산지는 제주도로 약 99%

를 차지하고 온주밀감, 여름밀감, 레몬, 그레이프 프루트(grape fruit) 등이 포함된다.

조생종은 10월 하순, 만생종은 12월 중순부터 이듬해 5월까지 출하되는데, 최근에는 저장 상태가 좋아 거의 연중 출하된다. 수분은 83~93%이며, 주성분은 당분으로 칼로리가는 26~55로서 곡류의 1/10에 불과하다. 비타민 C가 많고 비타민 A도 소량 함유되어 있는 알칼리성이다. 색소 중에 Carotinoid계에 속하는 α ,

β , r-carotene 및 xanthophyll과 anthocyanin, flavonoid계의 flovatannine(라임과실중에 함유) 등이 있어 색소에 따라 과피는 황(黃), 등황(橙黃), 홍(紅)의 색을 나타낸다.

과즙의 주성분은 당분 및 구연산으로 종류와 품종에 따라 함량이 다르다. 단맛이 많은 것은 당분 10%내외, 구연산 1~2%이고, 신맛이 강한 것은 당분 5%, 구연산 3~4%, 몹시 신 것은 구연산이 9%에 달하는 것도 있다.

껍질에는 비타민 C가 과육보다 4배가량 더 들어 있고, 향기성분인 정유가 들어있는 것이 특색이다. 비타민 C가 많아 감기예방 및 치료 효력이 뛰어나고 과피부분에 있는 hesperidin은 혈관을 강화하며, cis-Coumarin은 항염증 작용, methyl hesperidin은 항케양 작용이 있다. 단기 저장을 할 때 최적온도는 0℃부근이 가장 바람직하다. 