

국내 육성 차나무 참녹품종 가루녹차의 가공품질 특성

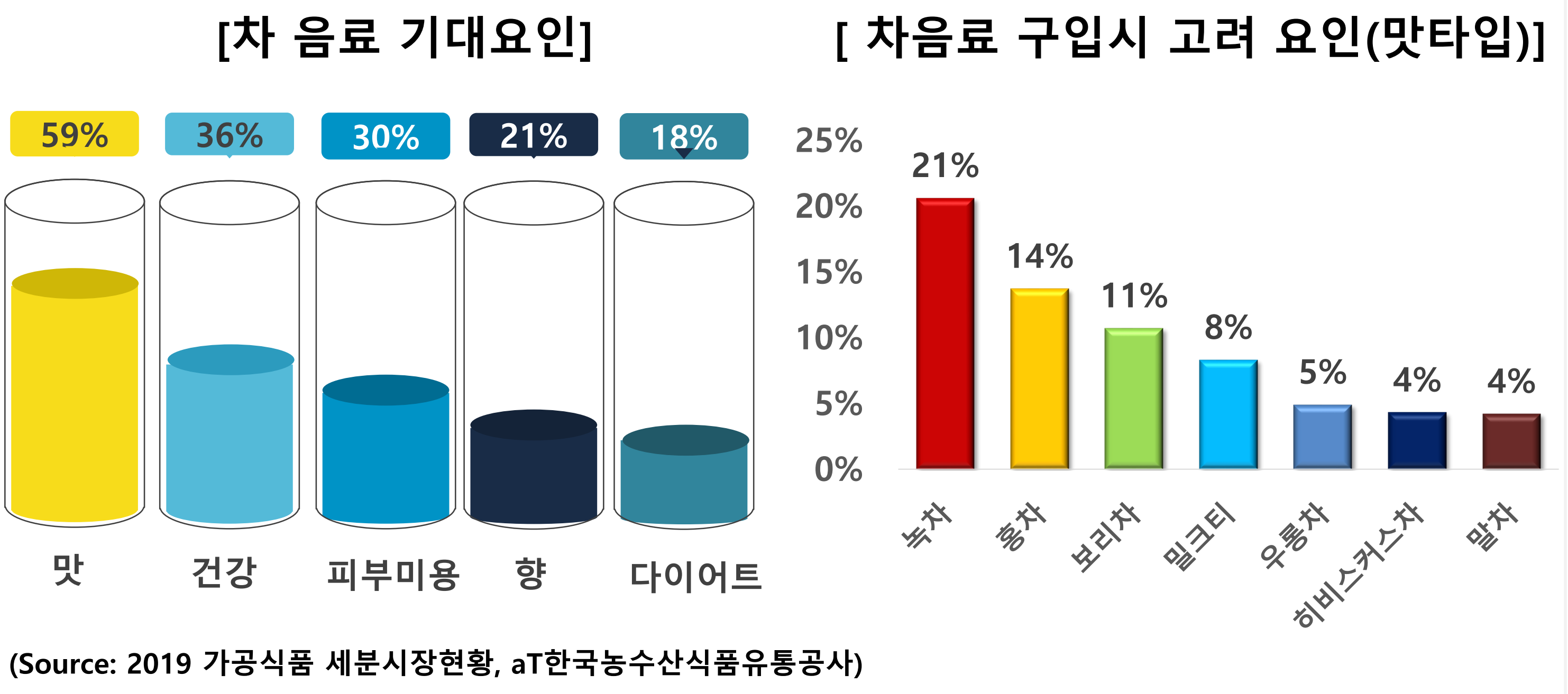
김정현^{1†}, 이성문², 최영진³

¹제주관광대학교 관광호텔조리과[†], ²제주특별자치도 농업기술원, ³제주한라대학교 호텔조리과

초 록

가루녹차의 수요량이 증가함에 따라 대부분의 농가들이 차광재배에 의한 고품질 가루녹차 생산에 주력하고 있으며, 가루녹차 생산에 적합한 품종이 정해지지 않고 대부분 일본품종인 야부기다, 후순 등을 이용하여 가루녹차를 생산하고 있어 국내품종 개발이 필요한 상황이다. 국내육성 차나무 품종인 참녹의 가루녹차 특성을 알아보고자 무처리 대비 95% 흑색 차광망을 이용하여 수확 전 5일, 10일, 15일을 차광하여 가루녹차 첨가 말차라떼의 관능검사를 수행하였다. 품종별로 제조된 가루녹차 시료는 최종 농도가 33°Bx(가루녹차 10%)로 맞춰 제조하였으며, 살균 처리 후 시제품으로 사용하여 묘사분석을 실시하였다. 참녹 가루녹차 라떼 음료의 감각적 특성 용어는 16가지로 정의되었다. 입안에서 식감 특성인 부드러움, 텁텁함 및 이물감에 있어서 무처리군은 참녹 5일 처리군과 유의한 차이를 나타내지 않았으나, 참녹 10일 처리 및 15일 처리군과는 유의한 차이를 나타내었다. 단백질 함에 있어서 무처리군은 다른 처리군 들보다 유의하게 높게 나타났다. 주성분 분석을 통해 참녹 15일 처리군은 Unpleasant flavor 특성과 참녹 10일 처리군은 Sweet flavor 특성을 지닌 PC1의 양방향으로 부하된 시료로 분석되었다. 참녹 5일 처리군 및 참녹 무처리군은 Savory flavor의 특성을 지닌 PC1 음의 방향으로 부하된 시료로 분석되었다.

서 론



차음료는 건강에 대한 관심 증가와 함께 성장

차음료 시장은 식후소화 증진, 숙취해소등 기능성을 강조하며 건강컨셉으로 영역 확장

차음료 고려 요인으로 맛타입이 가장 높은 고려요인, 가격, 원산지, 판촉행사등이 영향

재료 및 방법

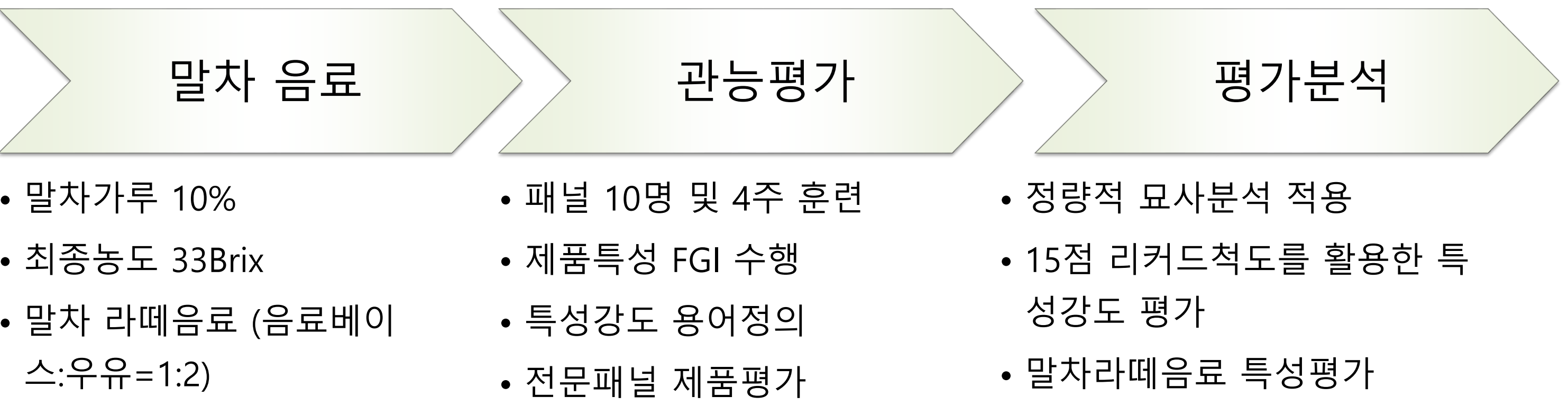
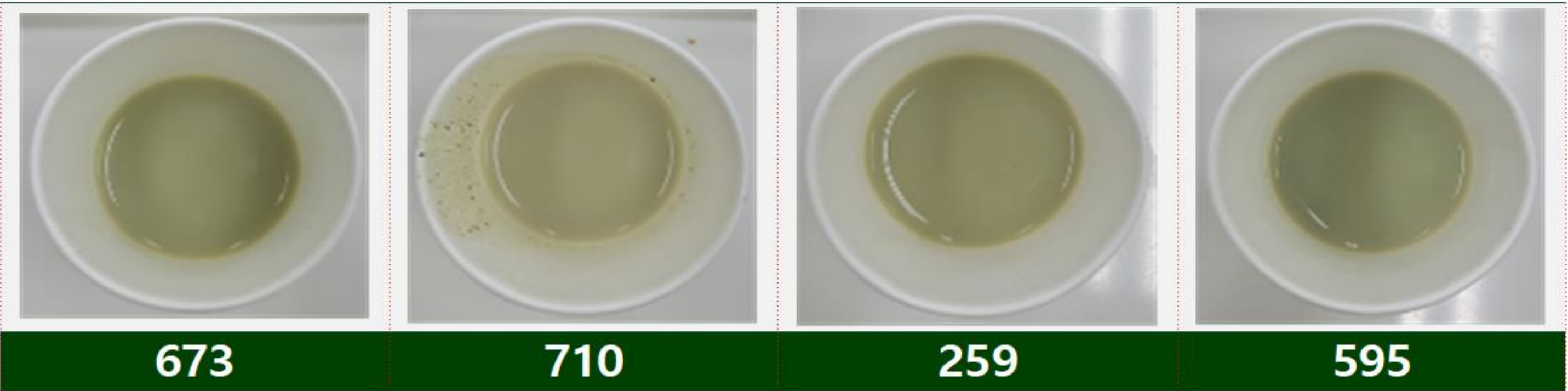


Table 1. 참녹 말차라떼 음료 시제품 시료

Sample No.	제품명	비고
673	참녹 무처리	농산물원종장 시제품
710	참녹 5일	농산물원종장 시제품
259	참녹 10일	농산물원종장 시제품
595	참녹 15일	농산물원종장 시제품



결 과

Table 2. 참녹 말차라떼 음료의 관능적 특성 및 기준물질

특성	정의	기준물질	특성	정의	기준물질
녹색정도	용액이 녹색빛을 띠는 정도	면 셀 표 색 계	단향	설탕용액에서 나는 달달한 향	1% 설탕 용액
농도	용액의 묽고 되직한 정도	물, 우유	캐러멜향	설탕을 졸였을 때 나는 달달한 탄향	밀크카라멜
단맛	달콤한 맛으로 설탕용액에서 나는 맛	1% 설탕 용액	풀향	풀을 짓이겼을 때 나는 푹푹하고 시원한향	부추
쓴맛	카페인용액에서 나는 맛	카페인 용액	우유향	우유에서 나는 포근하고 부드러운향	탈지분유
풀맛	풀을 먹었을 때 나는 푹푹한 쓴맛	케일주스	부드러움	용액을 마실 때 느껴지는 넘김과 촉감이 부드러운 정도	물, 우유
고소한 맛	참기름과 같은 지방에서 나는 맛	참기름	텁텁함	입 안이 시원하지 않은 정도	물,미숫가루
감칠맛	수프나 고기에서 나는 그윽한 맛	치킨스톡	단백함	맑고 산뜻한 느낌	물, 우유
뽀은맛	혀에서 느껴지는 거세고 텁텁한 맛	70도 3분 우린 녹차	이물감	용액을 먹었을 때 입에서 입자가 느껴지는 정도	울무차(담터)

Table 3. 참녹 말차 라떼음료의 관능적 특성평가

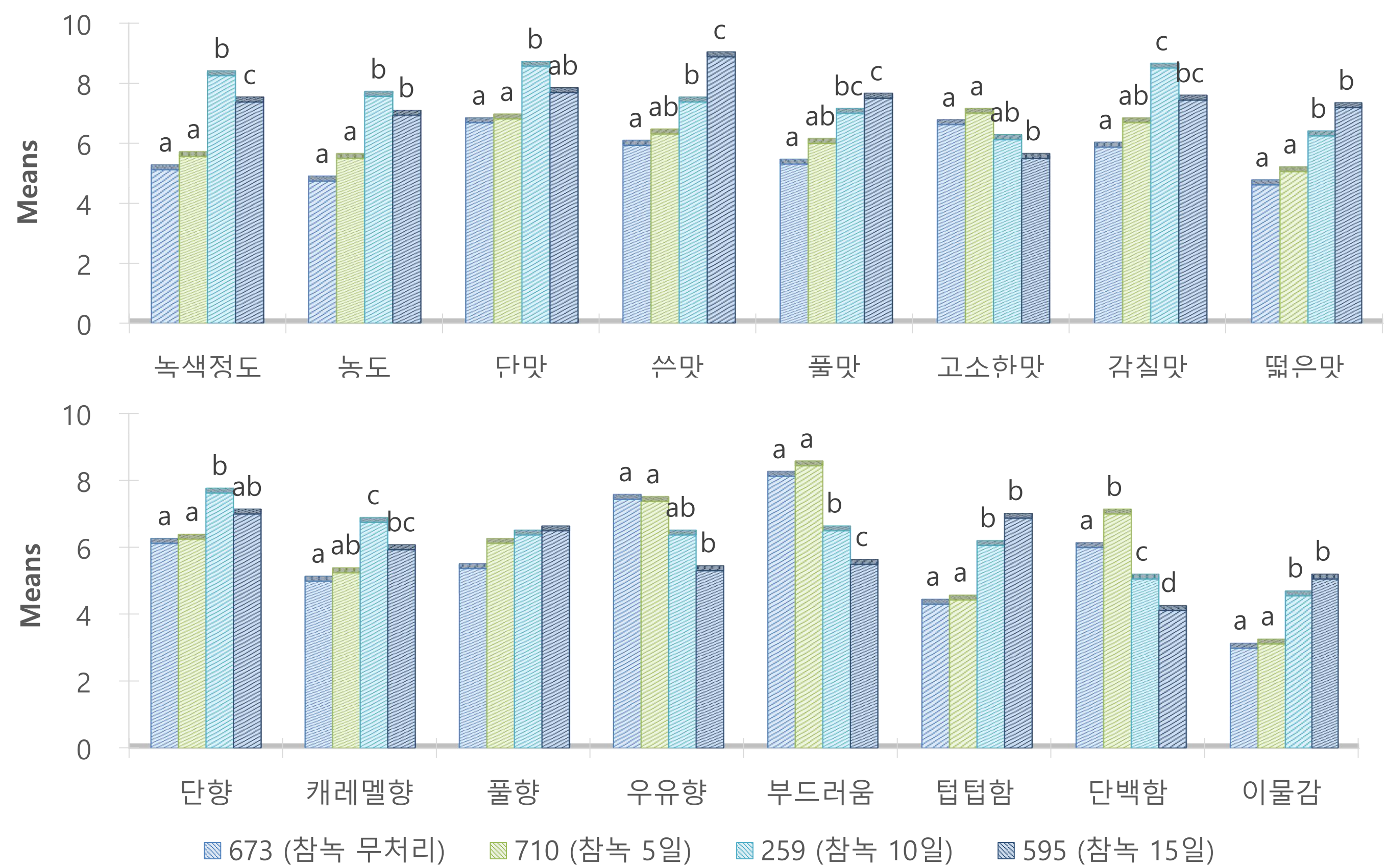


Fig. 1. 참녹 처리 날짜별 말차음료 관능특성의 거미줄그림

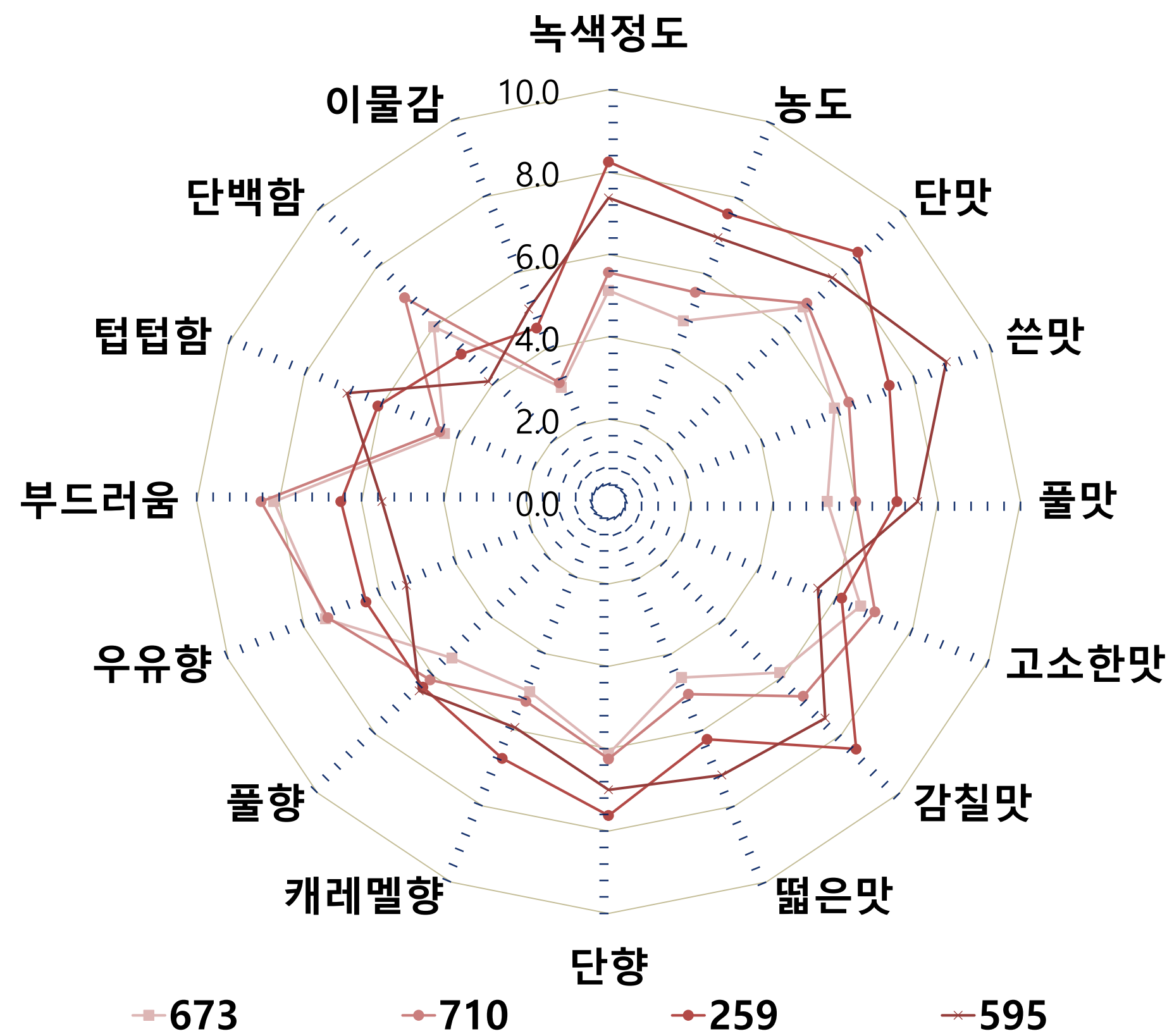
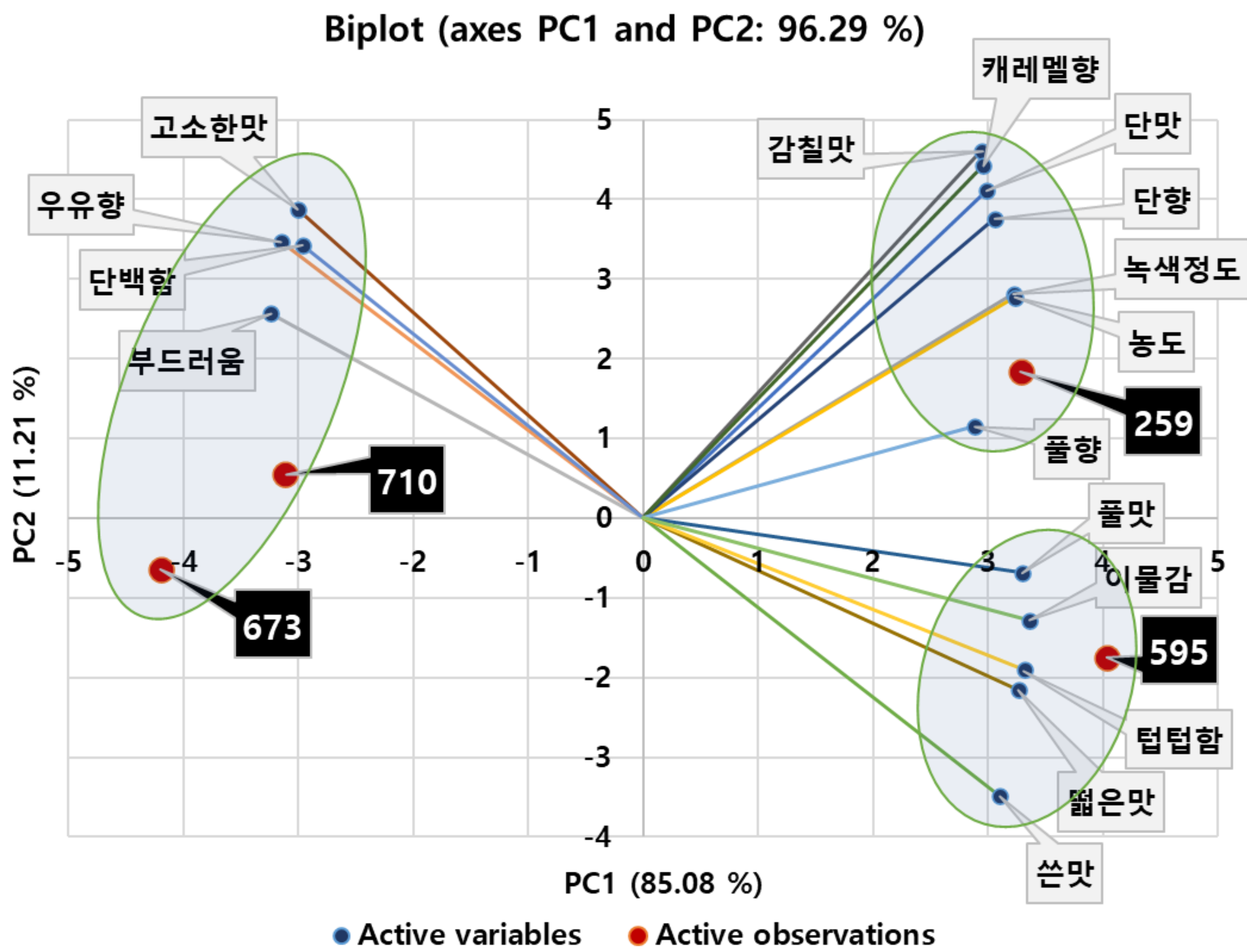


Fig. 2. 특성강도와 참녹말차음료제품의 주성분 분석



결 론

참녹 말차 라떼음료중 595(참녹 15일)군은 Unpleasant flavor 특성과 259(참녹 10일)군은 Sweet flavor 특성을 지니고 있으며, 710(참녹 5일)군과 673(참녹 무처리)군은 Savory flavor의 특성을 지닌 것으로 평가되었다.