# 버섯, 다시마, 미역 추출물이 함유된 신규 복분자주의 제조

차월석*, 임익재, 신현재
조선대학교 화학공학과
(wscha@chosun.ac.kr*)

복분자주는 강정효과가 높고 독특한 향기가 있는 술로써 그 효능 및 높은 기호성 때문에 전국적으로 높은 선호도를 보이고 있다. 그러나 복분자주 발효과정에 관한 맛의 개선을 위하여 많은 노력을 하고 있지만, 긴 침출기간 동안에 씨로부터 탄닌성분이 다량 용출되어 떫은맛이 강하게 되는 문제점이 있고, 복분자주의 색상저하 및 불완전 발효에 의한 미숙취 발생 등 많은 문제점이 대두되고 있다. 본 연구는 신규 민속주의 개발과 발전을 위하여 기존 복분자주의 맛과 풍미를 개선하고 영양성분을 강화하고자 수행되었다. 이를 위하여 소나무잔나비버섯, 다시마, 미역 추출물을 첨가하여 새로운 풍미를 더하였으며 인체에 유익한 성분 등을 보강하였다. 본 연구를 통하여 복분자주에 첨가하는 추출물의 최종농도를 결정하였으며 발효 후 최종제품의 pH, 당도, 주정분, 알콜농도 등의 물성을 검증하였다. 또한 향기성분의 분석과 영양성분의 분석을 수행하여 기존 제품과 차별화를 시도하였다. 최종적으로 제품생산을 위한 공정을 완성하였으며 그 개략도는 Fig. 1.과 같다.