

## 골드키위 증류주를 활용한 하이볼 유형의 알코올 음료 개발 연구

임효진\*, 정인성\*, 심유미\*\*, 이상현\*\*, 문애경\*\*\*, 정철\*\*

\*농업회사법인 술도가제주바당(주)

\*\*서울벤처대학원대학교 융합산업학과

\*\*\*제주특별자치도농업기술원

e-mail:soldogajeju@gmail.com

## Research on Development of Highball Type Alcohol Beverage Using Gold Kiwi Distilled Liquor

Hyi-Jin Lim\*, In-Seong Jung\*, Yoo-Mee Shim\*\*, Sang-Hyeon Lee\*\*, Ae-Kyung Moon\*\*\*, Chul  
Cheong\*\*

\*Agricultural Corporation Sooldoga Jejubadang Inc

\*\*Dept. of Convergence Industry, Seoul Venture University

\*\*\*Jeju Special Self-governing Province Agricultural Research and Extension Services

### 요약

본 연구는 제주지역에서 특산화 추진 중인 골드키위 품종인 강황의 특화작목 추진 동력 증진을 위해 수요처 확보 및 소비 증진을 위한 대중적이고 저알코올 음료 개발을 위한 연구에 목적이 있다. 제주 애월읍에서 재배한 감황 품종에 NIBRFGC00050200호모를 접종하고 15°C에서 15일간 발효시킨 후 감압단식증류기(vacuum still)로 알코올도수 40v/v%로 증류한 키위증류주를 기본 주류로 하여 하이볼 제품을 개발하였다. 40v/v% 키위증류주와 40v/v%로 희석한 주정을 1:1, 1:2, 1:3, 1:4, 1:5로 배합한 후 정제수를 첨가하여 알코올도수를 5v/v%, 6v/v%, 7v/v%, 8v/v%, 9v/v%, 10v/v%로 조절된 주류에 대한 음료 전문가, 소믈리에, 소비자단을 대상으로 관능 평가한 결과 40v/v% 키위증류주와 희석 주정을 1:3으로 배합하고 알코올도수 7v/v%로 조절된 주류가 좋은 평가를 받았다. 상기 7v/v% 베이스 주류에 설탕, 과당, 설탕과 과당, 구연산을 0.5%~5% 범위로 비율별로 각각 첨가한 후 상기 관능검사단 대상으로 평가한 결과 설탕 1.5%, 과당 1.5%, 구연산 0.2% 비율로 첨가한 주류가 가장 좋은 평가를 받았고, 동일한 방법으로 레몬향(노비스 로티 식품향료 레몬향 아롬), CO<sub>2</sub>를 0.1% ~ 0.6% 범위 비율별로 첨가, 용해시켜 관능평가한 결과 레몬향 0.15%, CO<sub>2</sub>를 0.4%를 용해시킨 주류가 가장 좋은 평가를 받았다. 연구 결과 다양한 소비층 충족 및 대중성 있는 키위 하이볼 제품은 40v/v% 키위증류주 4.375%, 40v/v% 희석 주정 13.125%, 설탕 1.5%, 과당 1.5%, 구연산 0.2%, 레몬향 0.15%, 정제수 78.8%를 배합한 후 CO<sub>2</sub>를 0.4%를 용해시켜 제조한 하이볼 제품을 개발하는 것이 좋은 평가 받았다.