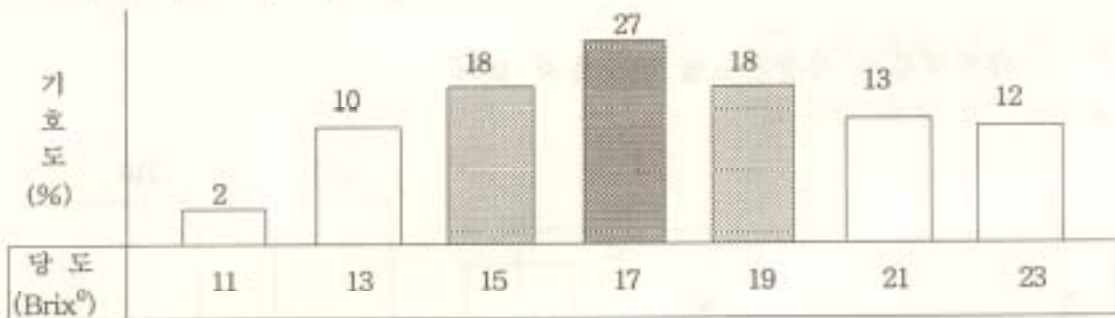


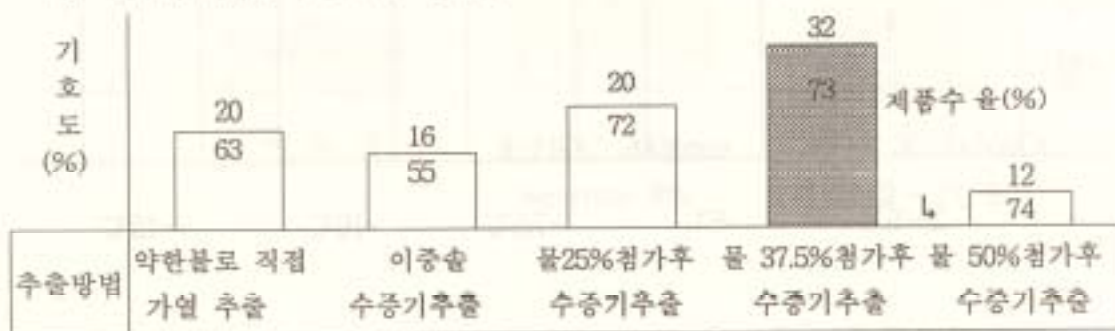
## 비상품성 포도를 이용한 주스 제조

### □ 시험성적('95 경기)

#### ○ 포도주스 당도별 기호도



#### ○ 추출방법별 제품수율 및 당도 17Brix° 조절한후의 기호도



#### ○ 포도주스 제조공정

- 1) 그림과 같이 이중솥을 이용하여 바깥용기에는 물을 넣고, 안쪽용기에는 포도알과 포도알의 37.5%정도의 물을 넣음
- 2) 바깥용기 물을 센불로 가열하여 약 25분후(포도 2kg기준)수증기에 의해 포도알이 다 터지면 가열을 끝내고 거즈등으로 압착추출 여과함.
- 3) 추출여과된 주스에 설탕 및 물로 당도를 약 17Brix°로 조절하여 완성함.