

Cyanidin-3-glucoside의 몰흡광계수를 이용하여 총 안토시아닌 함량을 mg/L로 나타내었을 때 캠벨얼리 100%로 발효시킨 처리구에서 가장 높은 총 안토시아닌 함량이 분석되었으며 다음으로 캠벨얼리 60%와 아로니아 40%로 혼합한 처리구에서 298.45 mg/L의 총 안토시아닌 함량이 분석되었다. 캠벨얼리와 아로니아를 각각 50%씩 혼합한 시료의 경우 아로니아를 통째로 혼합하였을 때보다 분쇄한 처리구에서 높은 함량을 나타내었으며 아로니아 100%로 발효한 시료의 경우 줄기를 제거한 처리구에서 그렇지 않은 처리구보다 높은 총 안토시아닌 함량을 나타내었다.

(11) 아로니아 와인의 탄닌 함량 분석

아로니아 혼합 비율에 따른 와인의 탄닌 함량을 분석한 결과는 그림 7에 나타내었다. 분석은 렉킹 6주차인 시료를 기준으로 진행하였으며 탄닌 함량은 캠벨얼리 100% 와인에서 162.00 mg%로 가장 적은 함량이 분석되었고 아로니아 첨가량이 증가함에 따라 탄닌함량이 증가하는 경향을 나타내어 줄기를 제거하여 발효시킨 100% 아로니아 처리구에서 777.50 mg%의 가장 높은 함량이 분석되었다. 캠벨얼리와 아로니아를 각각 50%의 비율로 혼합한 처리구의 경우 분쇄하지 않고 통째로 발효시킨 처리구보다 분쇄한 처리구에서 2배 이상 높은 탄닌 함량을 나타내었다.

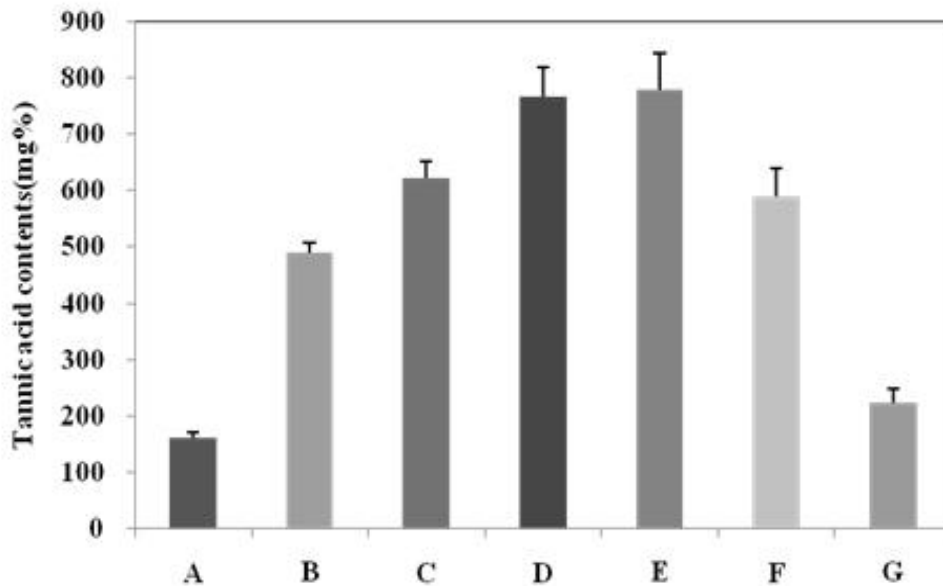


그림 7. 캠벨얼리와 아로니아 혼합 비율별 와인의 탄닌 함량 변화

A: 캠벨얼리 100%, B: 캠벨얼리 80% + 아로니아 20%, C: 캠벨얼리 60% + 아로니아 40%,

D: 아로니아 100%, E: 아로니아 100%(줄기제거), F: 캠벨얼리 50% + 아로니아 50%, G: 캠벨얼리 50% + 아로니아 50%(분쇄하지 않은 아로니아)

(12) 아로니아 와인의 항산화활성 분석

아로니아 와인의 항산화 활성을 분석하기 위해 DPPH 전자공여능의 방법을 분석하여 시료의 항산화 활성을 분석하였다. 시료를 10배 희석한 후 혼합 비율에 따른 아로니아 와인의 항산화 활성 분석 결과는 그림 8과 같다. 항산화 활성 분석 결과 줄기를 제거하여 아로니아 100%