

그림 8. 캠벨얼리와 아로니아 혼합 별 항산화성 변화

A: 캠벨얼리 100%, B: 캠벨얼리 90% + 아로니아 10%, C: 캠벨얼리 80% + 아로니아 20%,
D: 캠벨얼리 70% + 아로니아 30%, E: 아로니아 100%

표 5. 아로니아 와인 관능검사 결과

구분	색	향	단맛	신맛	쓴맛	전반적인기호도
캠벨 100	5.67b	5.83b	5.83a	5.50a	5.83a	6.17a
캠벨 90 + 아로니아 10	5.83b	6.50a	5.33a	5.00a	6.17a	6.00a
캠벨 80 + 아로니아 20	6.50a	6.83a	4.67b	5.00a	5.67a	6.00a
캠벨 70 + 아로니아 30	6.50a	5.83b	3.83c	4.50b	5.33a	4.33b
아로니아 100	5.50b	3.67c	3.17d	4.50b	4.33a	3.83b

※ 같은 열의 같은 문자는 유의차가 없음(p<0.001)

아로니아를 첨가한 와인의 특성을 분석한 결과, 아로니아를 첨가할수록 기능성 성분이 향상되거나 높게 유지되는 것으로 나타났으며 아로니아만을 이용한 와인 보다 아로니아와 캠벨 얼리를 혼합한 와인이 알코올 발효가 잘 일어나고 기능성 성분도 높은 것으로 나타났다. 기호도에서 아로니아만을 이용한 와인은 아로니아 자체의 짙은 맛 때문에 기호도가 매우 낮게 나타났다. 아로니아를 10, 20 % 첨가한 와인의 기호도는 캠벨만을 이용한 와인과 큰 차이가 없어 아로니아와 캠벨 혼합 와인은 충분히 상품성을 가질 것으로 판단된다. 결론적으로 아로니아를 첨가한 와인은 최적 배합 비율이 캠벨 얼리 80 % 에 아로니아를 20 % 첨가한 것이며 이 비율의 와인이 기능성이나 기호도에서 적합한 것으로 생각된다.