

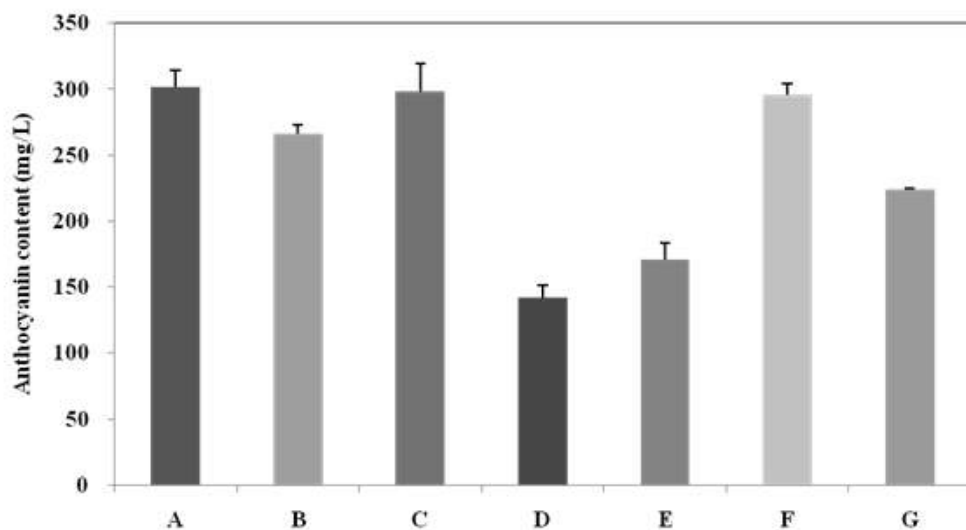
그림 4. 캠벨얼리와 아로니아 혼합 비율별 와인의 총 폴리페놀 함량 변화

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)

(10) 아로니아 와인의 총 안토시아닌 함량 분석

안토시아닌은 식물에 매우 광범위하게 분포되어 있는 수용성 적색색소의 일종으로서(Hong JH 등 2002)이며 혼합 비율에 따른 아로니아 와인의 총 안토시아닌 함량 분석 결과 그림 6과 같다.



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)

그림 6 캠벨얼리와 아로니아 혼합 비율별 와인의 총 안토시아닌 함량 변화