

표 6. 아로니아 와인 관능검사

시료	색	향	맛	전반적인 기호도 (순위법)
A	4.48a	4.19a	3.76a	1.81c
B	3.81b	2.81c	2.76b	3.43b
C	3.62b	3.62ab	2.62b	4.05b
D	3.05c	2.33c	1.53c	5.33a
E	2.72c	2.62c	1.62c	6.05a
F	3.62b	3.57b	2.48b	4.14b
G	4.05ab	3.80ab	2.95b	3.15b
F-value	7.65***	7.15***	9.17***	6.91***

- 색, 향, 맛은 5점 평점법으로 평가하였으며, 전반적인 기호도는 순위법으로 평가하였다. 5점 평점법은 5점 매우좋음, 1점 매우나쁨, 순위법 1위 : 매우좋음, 7위 매우 나쁨 \*\*\* Significantly different at the  $p < 0.001$ . \*\* Significantly different at the  $p < 0.01$ . \* Significantly different at the  $p < 0.05$ . NS: Not Significant.

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)

캠벨얼리와 아로니아를 혼합 비율을 달리하여 제조한 와인의 품질 특성 및 생리활성을 분석한 결과 아로니아의 첨가 비율이 높아질수록 기능성 성분 및 생리활성이 증가하는 것으로 분석되었다. 또한 아로니아의 줄기 제거에 따른 차이를 분석한 결과 아로니아의 줄기를 제거한 시료에서 그렇지 않은 시료보다 기능성 성분이 우수하였으나 유의적 차이는 나타나지 않았다. 아로니아의 분쇄 여부에 따른 차이는 아로니아를 분쇄하였을 경우 아로니아를 통째로 첨가하여 발효시킨 와인보다 우수한 기능성 성분 및 생리활성을 나타내었다. 와인을 제조할 경우에는 아로니아만으로 와인을 발효시키는 것 보다 캠벨얼리를 혼합하였을 때 발효가 잘 일어나는 것으로 분석되었다. 관능평가 분석결과 색, 향, 맛 각각의 항목에서 캠벨얼리의 혼합 비율이 높을수록 높은 평가를 받은 것으로 나타났으며 전반적인 기호도에서 캠벨얼리를 100% 처리구에서 가장 높은 순위를 받았으며 다음으로 아로니아 20% 혼합 비율로 발효한 처리구와 아로니아를 분쇄하지 않고 캠벨얼리와 50%의 비율로 혼합한 시료 순으로 나타났다.

이상의 결과를 고려할 때, 아로니아를 와인으로 제조할 경우 기능성 성분 및 생리활성이 높은 와인을 제조할 수 있으며 캠벨얼리와 혼합하였을 때 발효속도가 증가하기 때문에 상품성을 가질 것으로 판단되고 분석결과와 관능평가 모두를 고려하면 아로니아를 20%의 비율로 캠벨얼리와 혼합하여 와인을 제조하는 것이 적합한 것으로 생각된다.

#### 다. 아로니아 와인 시장 진입 가능성 평가를 위한 소비자 기호도 조사

##### (1) 설문 소비자 기본 현황

가) 본 설문조사는 2016년 10월 13일(목)부터 16일(일)까지 4일간 진행 된 대한민국 와인축제(제 7회)에 참여한 소비자를 대상으로 수행되었음. 총 50개의 설문지를 대상으로 분석을 수행함.