

의 비율로 발효한 처리구에서 92.01%의 가장 높은 항산화활성을 나타내었으며 아로니아를 첨가하지 않은 캠벨얼리 100%의 시료에서 61.57%의 가장 낮은 항산화활성이 분석되었다. 이와 같은 결과로 아로니아의 항산화 성분과 총폴리페놀 성분이 캠벨 얼리 보다 많으며 알코올 발효가 일어난 후에도 동일한 경향을 나타내는 것을 알 수 있다.

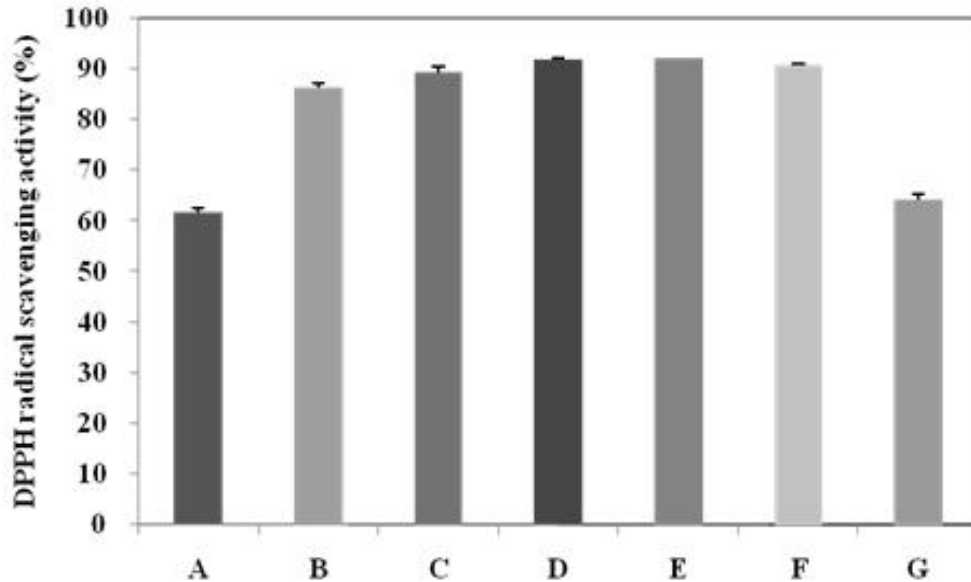


그림 8. 캠벨얼리와 아로니아 혼합 비율별 와인의 항산화 활성 변화

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)

(13) 아로니아 와인의 관능평가

와인의 관능 검사 결과는 표 6과 같았다. 관능검사는 5점 평점평으로 평가하였으며, 색, 맛, 향, 전반적인 기호도는 선호도가 높을 수록 높은 점수를 주어 평가한 결과 와인의 색의 경우 캠벨얼리 100%를 첨가한 와인에서 유의적으로 높은 평가를 받았으며 다음으로 아로니아를 분쇄하지 않고 캠벨얼리와 50%의 비율로 혼합한 시료에서 높은 점수를 나타내었다. 향의 경우 캠벨얼리를 100% 첨가한 와인에서 가장 높은 점수를 받았고 아로니아를 분쇄하지 않고 캠벨얼리와 50%의 비율로 혼합한 시료와 아로니아 40%를 혼합한 처리구에서 높은 평가를 받았으며 맛의 경우 캠벨얼리 100%와인이 높은 평가를 받았으며 아로니아 혼합 비율 50%와 20% 첨가한 순으로 높은 평가를 나타내었다. 전반적인 기호도의 경우 역시 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.