

인스턴트 커피 제조기술의 변화

신 현 우
동서식품 기술연구소

본 발표에서는 국내 식품산업의 발전과 기술교류 및 증진을 도모하며 관련학계 및 산업계의 커피산업에 대한 이해를 도울 목적으로 국내외 인스턴트 커피 제조기술의 변화를 서술하였다. 인스턴트 커피 산업은 세계대전 이후 그 편의성에 의해 급속히 발전하였는데, 초기에는 전통적 배터리 추출기에 의한 고온, 장시간 추출과 분무건조기 등으로 수율향상에 주력하였으나, 1960년대 이후 커피에 냉동건조기술이 도입된 이래 유동층 배전장치에 의한 단시간 배전, 향류 스팀 스트리핑 장치에 의한 휘발성 아로마 회수, 진공/동결 농축기에 의한 농축 공정 등의 발달을 이용, 향미개선 기술로 전환하였고, 최근에는 동결전 공정에 대한 연구가 활발해지고 동결커피 분쇄기술의 발달로 물성 및 외관개선에 집중해왔으며, 현재 날로 심화되는 내수시장의 경쟁으로 인해 신기술개발 및 공정최적화를 통한 생산성향상과 품질개선을 동시에 추구하고 있다.