

## RISeT – Rete Informativa Scienza e Tecnologia

<i>Mittente</i>	Ambasciata d'Italia a Seoul (Corea) Ufficio Addetto Scientifico e Tecnologico – A.Tata
<b>titolo: Corea – R&amp;S per il prolungamento della conservazione del vino da riso ("Makgeolli")</b>	
<i>Parole chiave</i>	Alimentazione, bevande, vino da riso, makgeolli, Corea
<i>Settori/sottosettori</i>	03, 05, 07, 12
<i>Tipo di informazione</i>	Notizie di Progressi di S&T
<i>Redazione</i>	<b>Antonino Tata</b>
<i>E-mail/Tel./fax</i>	<b><u>sciencekor@yahoo.it - scitec.ambseoul@esteri.it</u></b> tel. +82-2-796-0491 / fax +82-2-793-5311
<i>Sito web</i>	www.ambseoul.esteri.it/ambasciata_seoul

### Testo:

Tra le bevande tradizionali coreane, il "Makgeolli", un vino distillato dal riso, è tra le più apprezzate e presenta crescente interesse anche per le esportazioni, in particolare verso il Giappone.

Il Makgeolli è però una bevanda fresca, ricca di batteri lattici, che presenta una durata molto limitata: solo 10 giorni circa dalla produzione, con gravi difficoltà alla distribuzione sul mercato, sia interno, sia estero.

Il Governo ha comunicato di avere deciso l'avvio di uno speciale programma di R&S di 3 anni, con un finanziamento di 1 miliardo di Won (862,000 USD), per la ricerca di nuovi metodi di pastorizzazione/sterilizzazione del Makgeolli, che ne allunghino la conservabilità senza alterarne le apprezzate proprietà organolettiche.

L'obiettivo finale è di raggiungere una "shelf-life" di almeno 1 anno, con un obiettivo intermedio di una conservabilità di tre mesi.

Al momento attuale il Makgeolli viene commercializzato solo come fresco, a parte una tipologia prodotta e trattata con processo brevettato dalla Ditta Kooksoondang Brewery Co. che ne permette una durata massima di un mese.

Il Governo ritiene che il prolungamento della conservabilità del Makgeolli, oltre a rispondere adeguatamente alla crescente domanda estera (+41.9% dell'export nel 2009), possa anche far crescere la domanda interna, arrivando a far ridurre del 15%/anno la domanda di liquori e vino dall'estero.

<i>Fonte dell'informazione</i>	MEST (Ministry of Education, S&T) : www.mest.go.kr Stampa locale
<i>Contatto locale</i>	-
<i>Data</i>	02.03.2010