

가시오갈피 침출주 제조방법

1. 목 적

- 기능성이 우수한 가시오갈피의 소비 수요창출의 다변화와 부가가치 제고를 위한 가공식품을 개발하고자 함

2. 개발기술

- 침출주 제조시 열풍건조 보다 배전처리시(210℃, 20분) 가시오갈피 유효 성분인 Eleutheroside B와 Eleutheroside E가 많아 우수함
- 가시오갈피 줄기를 2cm미만으로 잘게 절단하고, 210℃, 20분간 배전하며, 줄기의 함량은 중량대비 침출주 총량의 2%, 열매는 1%를 첨가
- 담근술은 25℃에서 보관하여 숙성시킴

3. 기대효과

- 가시오갈피 침출주 제조시 기능성을 지닌 유효성분 이용방법을 극대화 함으로서 국민건강 증진 도모 및 본 제조기술을 농가 및 업체에서 기술이 용 가능

4. 기술이전 내역

- 가시오갈피 줄기 전처리 방법, 숙성온도, 줄기 및 열매 함량 등
 - 이전업체 : 『오가명가』 강원도 삼척시 노곡면
 - 이전일자 : 2006. 11. 7 완료

천마 가공시 풍미개선 방법 및 가공상품 개발

1. 목 적

- 천마를 원료로 제조한 식품을 일반인도 부담없이 즐길 수 있도록 한 천마 이취 제거공정 개발 및 이를 이용한 가공상품을 개발

2. 개발기술

- 천마 이취제거 : 배전처리(생체절편건조품 210℃ 5분, 증숙건조품 190℃ 5분)
- 천마 가공상품 개발 : 막국수·냉면(천마 농축물 이용), 술(천마 주정침출액)

3. 기대효과

- 경제성분석
 - 천마농축액 첨가로 인한 천마막국수·냉면의 제조원가 분석

(막국수·냉면 1kg 제조)

천마제품 (%)	천마농축액 (g)	환산금액 (원)	비 고
1	10	300	* 소요재료의 시중가격 - 건 천 마 : 100,000원/kg - 냉면·막국수 : 8,000원/kg * 천마농축액 제조수율 - 천마 300g → 농축액 1kg
5	50	1,500	
10	100	3,000	

- 천마 주정침출액 첨가로 인한 천마침출주의 제조원가 분석

(소주 360ml 제조)

천마술 (%)	천마 주정 침출액(mL)	환산금액 (원)	비 고
1	3.6	130	* 소요재료의 시중가격 - 건천마 : 100,000원/kg - 소 주 : 1,000원/360ml * 천마 주정침출액 제조수율 - 천마 500g → 침출액 1.4L
5	18	650	
10	36	1,300	

◦ 산업화시 효과

천마를 일반적인 식품으로 개발함으로써 주로 생약으로 이용되어온 천마의 주용도를 다양화 할 수 있으며, 최근 재배의 성공에 따라 급증하는 생산량을 가공을 통해 조절할 수 있음

4. 기술이전 내역

◦ 이전내역 (3건)

- 전처리방법을 통한 천마추출물의 풍미개선 및 이를 이용한 천마 농축액 제조 방법
- 천마 막국수·냉면 제조방법
- 천마 주정침출액을 이용한 술 제조방법

◦ 이전업체 : 삼성생약(주) 강원도 춘천시 동면

◦ 이전일자 : 2006. 11. 28 완료