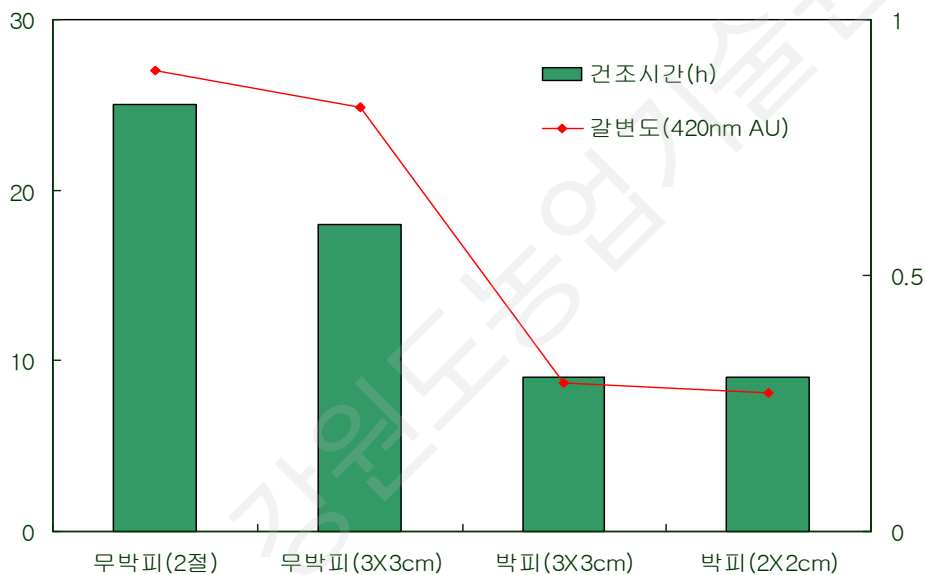


다양한 활용을 위한 착색단고추 박피 방법

1. 현황 및 문제점

착색단고추 가공시 과피에 의한 식미감 저하 발생으로 착색단고추 과피 제거기술 개발필요

2. 연구결과 ('2007 ~ 2008)



3. 기대효과

- 착색단고추 박피를 통한 식미감이 향상된 가공품 개발
- 착색단고추 박피를 통한 착색단고추 건조시간 단축 및 고품질분말 제조

4. 적 요

- 착색단고추 박피 방법
 - 박피용액 : 4% NaOH 수용액
 - 박피액 온도 : 90℃
- 착색단고추 박피 방법의 이용
 - 착색단고추 건조시 박피처리를 통한 건조시간 단축 및 고품질 분말제조
 - 착색단고추 생체를 이용한 가공품 개발시 식미감이 향상된 가공품개발

5. 유사 영농활용기술과의 차이점 : 없음

강원도농업기술원

<세부연구결과성적>

가. 착색단고추 블랜칭 처리조건 구명

블랜칭 시간(분)	1	2	3	4	5
블랜칭 여부판단 ^ㄷ (○, ×)	○	×	×	×	×

ㄷ 블랜칭 여부 판단 : 블랜칭된 과육의 일부를 과산화수소에 넣어 기포발생 여부 조사

나. 수산화나트륨 수용액에 의한 착색단고추의 박피 조건 구명

용액농도(%) \ 침지시간(초)	60	90	120	180
2	1 ^ㄷ	2	3	4
3	1	2	3	5
4	2	3	5	5
6	3	4	5	5

ㄷ: 박피여부 판단 : 1. 안 벗겨짐 2. 약간 벗겨짐 3. 어느정도 벗겨짐,
4. 대부분 벗겨짐 5. 완전히 벗겨짐

* 박피 조건 : 박피용액(NaOH 수용액 : 2, 4, 6%), 박피액 온도(90℃)

다. 착색단고추 전처리 방법에 따른 건조특성의 변화

전처리	절편	건조시간	수분함량	pH	당도	갈변도 (420nm AU)
무처리	2절 [↓]	25	91.7	5.0	5.5	0.90
	4절	22	91.9	5.1	6.5	0.67
	3×3cm	18	91.6	5.1	5.5	0.83
	2×2cm	17	92.2	5.1	6.4	0.77
	1×1cm	13	92.5	5.2	6.7	0.44
	5×5mm	9	93.5	5.2	6.5	0.65
	3×3mm	8	93.7	5.0	6.4	0.17
블랜칭	2절	25	91.3	4.8	5.5	0.91
	4절	24	90.9	4.8	4.7	0.92
	3×3cm	18	91.2	4.9	5.4	0.75
	2×2cm	18	91.2	4.8	6.2	0.83
	1×1cm	13	91.6	4.8	6.2	0.82
	5×5mm	10	92.6	4.8	5.1	0.90
	3×3mm	8	92.2	4.9	5.9	0.66
박피	2절	15	92.7	4.9	7.0	0.53
	4절	13	93.6	4.8	5.3	0.60
	3×3cm	9	92.7	4.9	6.5	0.29
	2×2cm	9	93.4	4.9	6.0	0.27
	1×1cm	9	93.4	4.9	6.8	0.38
	5×5mm	8	92.6	4.9	7.4	0.54
	3×3mm	6	91.9	5.0	6.5	0.31
블랜칭, 박피	2절	16	91.9	5.2	7.9	0.85
	4절	12	91.9	5.2	6.9	0.75
	3×3cm	10	91.6	5.1	6.8	0.54
	2×2cm	12	92.2	5.2	6.6	0.89
	1×1cm	10	92.2	5.2	7.6	0.76
	5×5mm	9	91.5	5.0	7.3	0.73
	3×3mm	9	91.9	5.0	7.5	0.62

↓ : 2절(종단면 2등분), 4절(종단면 4등분), 절편의 크기(착색단고추 종단면을 자른 절편의 폭의 길이)