

농산물이용시험장

담당자 : 김영남, 최병곤, 정정수, 김경희

(033)248-6532, ynkim@korea.kr

## 민들레 김치 및 장아찌의 표준화 제조공정 및 양념 조성물

### 1. 목 적

- 민들레를 양구지역특화 브랜드화 하기 위해서 농가에서 소규모로 이루어지고 있는 전통 민들레 김치 및 장아찌의 제조방식의 표준화 확립

### 2. 개발기술

- 민들레 김치 및 장아찌 양념 조성물 함량
- 원료 염장조건 설정 및 발효조건
- 유효 유산균주의 발효종균 활용과 보관

### 3. 기대효과

- 민들레의 우수한 기능성을 적극 활용하여 표준화된 향토발효식품을 생산함으로써 새로운 수요를 유도
- 민들레의 안정적인 수급조절 및 소비자의 기호도 증대를 통한 안정적 농가 소득을 확보.
- 지역의 관광문화축제 및 가족단위, 학교단위의 체험학습과 연계한 관광문화 체험 상품의 개발이 가능하게 하여 지역의 이미지를 향상시키고 시장성을 확대.

### 4. 기술이전내역

- 민들레 김치 및 장아찌 양념 조성물 함량
- 최적염장 조건 및 발효숙성조건
- 기술이전 : 양구 민들레 작목반