

농산물이용시험장

담당자 : 이광재, 최병곤, 이재형, 김경희, 임상현  
(033)248-6525, rsc@korea.kr

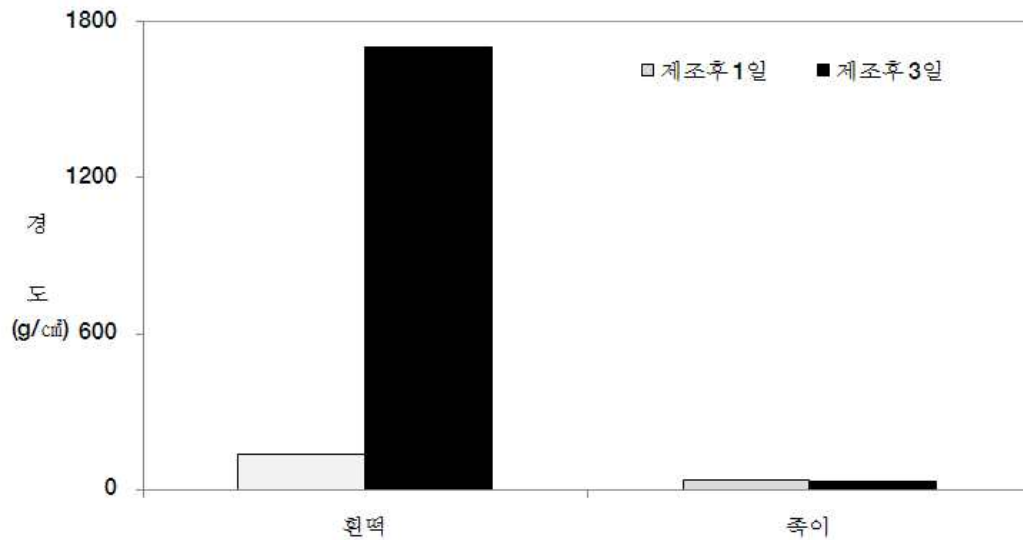
## 구전되는 전통 수리취떡의 상품성연장효과 과학적 구명

### 1. 현황 및 문제점

- “수리취로 떡을 만들면 오래간다”라고 구전되고 있으나, 오래가는 이유에 대한 과학적 근거 미흡
- 구전되고 있는 전통 수리취떡 상품성 연장효과의 과학적 구명을 통해 강원 지역에 전래되는 단오음식 수리취떡의 우수성과 상품성 홍보 필요

### 2. 연구결과 ('10)

- 수리취 죽이를 첨가한 수리취떡의 경도변화



### 3. 기대효과

- 구전되고 있는 전통 수리취떡 상품성 연장효과의 과학적 구명을 통한 수리취 재배 및 가공산업 활성화

### 4. 적 요

- 수리취 추출물의 항균활성 검정결과, 주요 식품유해균 (*Salmonella*, *Yersinia*, *Listeria* 등)에 대한 항균활성이 나타나지 않음.
- 수리취 죽이를 이용한 떡 제조 시 제조 3일 후의 경도가 31 g/cm<sup>2</sup>인데 반하여, 무첨가군은 1,700g/cm<sup>2</sup>으로 수리취 죽이가 떡의 굳음을 지연시켜주는 효과가 있음이 확인됨.
- 구전되고 있는 수리취떡의 상품성 연장효과가 항균활성이 아닌 죽이에 의한 굳음지연효과임이 구명됨.

### 5. 유사 영농활용기술과의 차이점

- 유사 영농활용기술 없음

## 〈세부연구결과성적〉

### 가. 수리취 추출물의 식품유해균에 대한 항균활성

식품유해균 (Strains)	Extracts (10mg/mL)			
	WSE *	WSP	ESE	ESP
<i>Salmonella choleraesuis</i>	n.d.**	n.d.	n.d.	n.d.
<i>Salmonella enteritidis</i>	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
<i>Salmonella typhimurium</i>	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
<i>Salmonella enterica</i>	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
<i>Yersinia enterocolitica</i>	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
<i>Listeria monocytogenes</i>	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
<i>Escherichia coli</i>	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.

\*WSE : 큰수리취 물추출물, WSP : 국화수리취 물추출물, ESE : 큰수리취 에탄올 추출물,  
ESP : 국화수리취 에탄올 추출물, \*\*n.d. : not detected

### 나. 수리취 죽이를 첨가한 수리취떡의 경도변화

