

고추냉이잎 장아찌 제조기술

□ 연구배경

- 쌈채소는 계속 성장하여 적기 수확 필요 → 판로 미확보시 폐기율 높음
 - 재배농가 수확 후 상품성 저하 및 규격외품 폐기율 : 생산량의 약 20%
- 고추냉이 홍수출하로 인한 가격하락 예방과 가공상품 개발로 농외소득 증대 필요

□ 주요 연구성과

- 고추냉이 장아찌 시제품 개발 : 가용부위(잎+줄기), 제조방법(7처리)
- 이전기술 주요내용 : 고추냉이잎 장아찌 원료 배합율

(기준 : 고추냉이잎 10kg)

재 료	식초 장아찌	간장 장아찌
식 초	2 L	2 L
물	1.8 L	24 L
소 금	600 g	500 g
향신료	20 g	-
후 추	20 g	50 g
생 강	80 g	400g
감미료	20 g	30 g
설탕	4 kg	3 kg
매실추출액	-	1.5 L
고 추	-	150 g
간 장	-	4 L
조미료	-	10 g
빙 초	-	100 g

□ 파급효과

- 고추냉이의 기능성을 적극 활용하여 새로운 수요를 창출
- 고추냉이의 안정적 수급조절 및 소비자의 기호도 만족을 통한 소득 증대

특화작물연구소

담당자 : 박영학, 채영길, 이기옥, 이정운
(033)-582-9994, yhpark153@korea.kr