

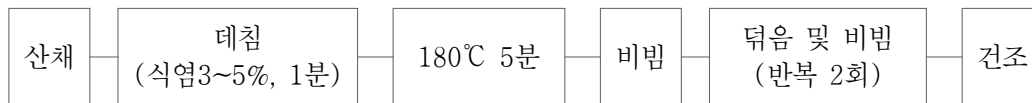
맛, 향, 색이 유지되는 새로운 묵나물 개발

□ 연구 배경

- 강원 산채류의 식재료화를 위한 고품질 가공기술 개발 필요
- 산채류 품질개선 기술 개발로 관련 산업 도약기반 구축

□ 주요 연구성과

- 맛, 향, 색이 살아있고 모양이 우수한 산채 묵나물 제조공정 개발



【 관 행 】



【 개 선 】

□ 파급효과

- 산채 품질 고급화를 통한 경쟁력 확보 및 소비자 선호도 증대
- 산채 종주도로서의 위상 강화 및 도내 산채산업 활성화 기대