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

산채 → 데침 (식염3~5%, 1분) → 180℃ 5분 → 비빔 → 덖음 및 비빔 (반복 2회) → 건조

【관 행】

【개 선】

▢ 파급효과

○ 산채 품질 고급화를 통한 경쟁력 확보 및 소비자 선호도 증대

○ 산채 종주도로서의 위상 강화 및 도내 산채산업 활성화 기대

농식품연구소	담당자 : 최병곤, 이효영, 박아름 (033)248-6530, tao@korea.kr