

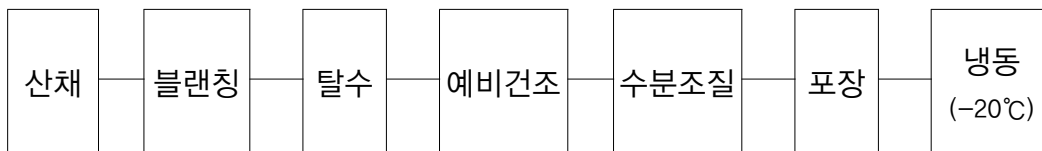
산채 즉석 식품화를 위한 반건조 냉동산채 개발

□ 연구 핵심은

- 산채를 데친 후에 산채 수분조절을 통하여 해동시 즙액발생이 억제되고 신속 해동이 가능한 산채 반건조 냉동방법 개발

□ 연구내용

- 산채 즉석조리 식품화 기반기술 개발
 - 반건조 냉동공정 개발 : 산채 수분함량 60~70%
 - 해동시간 단축 : 90초(전자레인지)
 - 다양한 이용 가능 : 비빔밥, 국거리, 나물무침 등 응용
 - 현대인의 생활형태에 맞춘 형태로 포장 가능
 - 반건조 냉동산채 제조 공정도



□ 파급효과

- 산채류의 즉석 식품화를 통한 소비자 편의성 증대로 산채 소비 증가
- 복잡한 조리과정을 단순화하여 소비계층 확산을 통한 시장 확대