

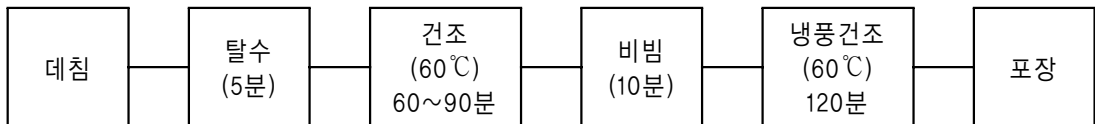
## 색도와 식감을 개선한 건나물 제조방법

### □ 배경 및 필요성

- 산채의 고품질 건나물 제조로 차별화된 상품을 개발하여 산채 고급화 및 새로운 소비자층 확대 필요
- 기존 건나물 제조공정을 개선하여 색도와 품질을 향상시킨 제조공정 확립

### □ 활용 내용

- 색도와 식감을 개선한 건나물 제조공정



- 관행 수작업에 의한 비빔(유념)작업의 기계화
- 색깔, 모양, 향이 우수하고, 조리시 수분흡수 및 복원능력 양호

### □ 파급효과

- 산채의 고유 색깔과 향 및 모양이 우수하기 때문에 관행 건조나물과의 차별성이 크고, 저비용으로 현장에서 쉽게 활용이 가능한 기술로서 고급화 식재료 시장에 대응 가능

## 〈세부 연구결과〉

### ○ 늘푸른 건나물의 제조방법

제조순서	처리 내용
산나물 생체	산나물 10kg 사용(물의 양 100L)
↓	
데 침	데침 온도 95~100℃, 식염 1~3% 용액, 데침 시간 1~5분
↓	
탈 수	탈수기 이용(30초~5분)
↓	
건 조	열풍건조기(40~120분) 냉풍건조기(120~360분)
↓	
유 념	유념기계 이용(5~10분)
↓	
건 조	열풍건조기
↓	
묵나물	
↓	
포 장	