

왕고들빼기 ‘선향품종’ 김치 제조방법

□ 배경 및 필요성

- 자체 육성한 ‘선향’의 영양·기능성을 이용한 가공품 개발로 새로운 소비창출을 통한 재배면적 확대 및 농가소득 제고

□ 기술이전 내용

- 왕고들빼기 김치 제조공정



- 왕고들빼기 김치 제조 배합비율

(단위 : g)

고춧가루	마늘	생강	새우젓	액젓	설탕	소금	쪽파	파	부추	양파
2,000	120	400	1,000	1,500	300	100	600	600	100	600

□ 파급효과

- 새로 육성된 왕고들빼기 ‘선향’ 품종을 이용한 김치 제조로 이용성 제고와 농가의 안정적 재배 기여
- 무농약, 저염 별미김치로 영동지역의 지역특산 관광 상품으로 활용 가능

□ 기술산업화 내역

- 설악산김치(속초시)

〈세부 연구결과〉

○ 왕고들빼기 선향 김치의 숙성기간별 품질 특성

숙성기간 (일)	pH	산도 (%)	당도 (brix)	염도 (%)	총균	유산균
					(log CFU/g)	(log CFU/g)
4	4.56	0.74	11.0	1.4	3.80	0
8	4.43	0.71	10.8	1.9	5.00	6.90
12	4.29	0.97	11.0	1.9	6.00	6.70
17	4.30	1.12	10.4	2.2	5.60	6.30
24	4.24	1.17	10.4	1.5	—	6.50

○ 왕고들빼기 선향 김치 숙성온도별 품질 특성

숙성온도 (°C)	숙성기간 (일)	pH	산도 (%)	당도 (° brix)	염도 (%)	총균	유산균
						(log CFU/g)	(log CFU/g)
0	8	4.7	0.55	9.4	1.4	—	6.4
	15	4.3	0.93	9.3	1.4	5.3	6.9
	22	4.4	1.00	8.8	1.3	5.6	6.7
	29	4.3	1.04	9.1	1.3	5.4	6.4
5	8	4.7	0.53	9.7	1.3	—	6.6
	15	4.3	0.94	9.2	1.4	5.4	7.1
	22	4.3	0.99	8.7	1.3	5.8	6.5
	29	4.3	1.03	9.1	1.2	5.6	6.4