

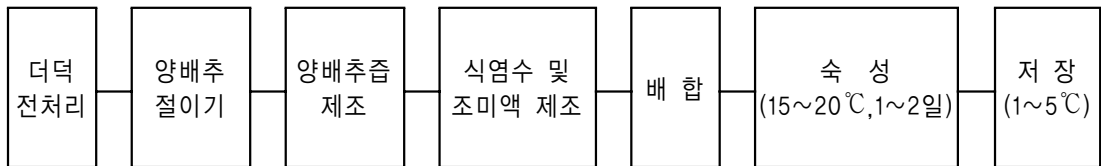
더덕 발효피클 제조방법

□ 배경 및 필요성

- 독일식 양배추 김치인 사우어크라우트를 접목하여 양배추즙으로 젖산발효시킨 저염 더덕 발효피클 개발

□ 기술이전 내용

- 더덕 발효피클 제조공정



- 양배추 절이기(양배추 썰어서 식염 3% 넣고 1시간 절임)
- 식염수 제조(2% 식염수 제조)
- 조미액 제조(양배추즙 75% + 식염수 25% 배합)

□ 파급효과

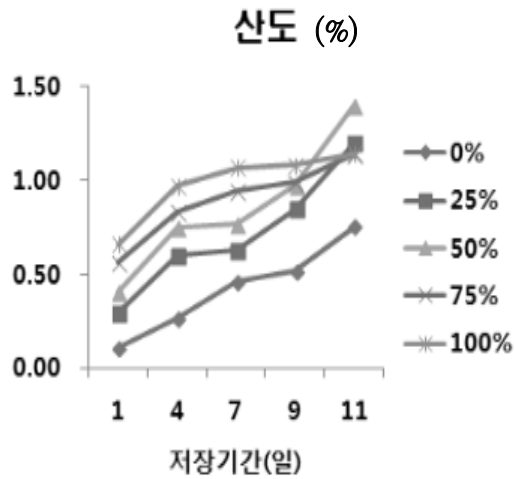
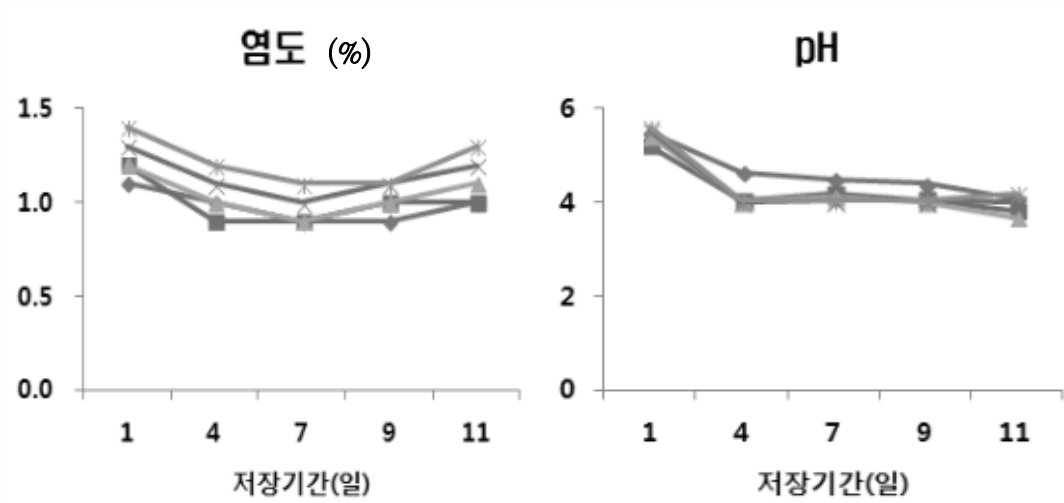
- 새로운 더덕 절임 레시피 정보제공으로 식재료 이용성 확대 기여
- 더덕 피클로 판매 시 더덕과 양배추와 함께 소비 활성화

□ 기술산업화 내역

- 달래촌(양양군)

〈세부 연구결과〉

- 더덕피클 처리별 염도, pH, 산도 비교(상온저장)



- 더덕 피클 제조시 조미액에 있어서 양배추즙을 75% 혹은 100%로 첨가하고 상온에서 1~2일 숙성 후 냉장 저장하는 것이 발효가 잘되고 맛이 좋았음