

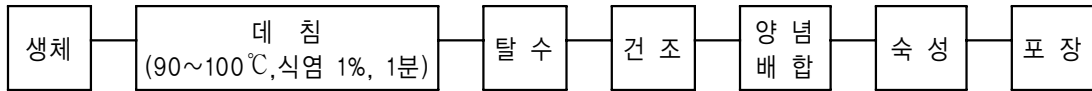
참당귀 순을 이용한 김치, 간장 장아찌 제조방법

□ 배경 및 필요성

- 참당귀 뿌리가 건약재로 주로 사용되며 지상부는 폐기되어 활용이 낮은 실정이므로 부산물을 이용하여 가공식품 개발

□ 기술이전내용

- 참당귀순 김치 제조공정



- 김치 배합비 (단위 : %)

구분	참당귀잎	무즙	고추가루	멸치액젓	새우젓	다진마늘	생강즙	당귀청	물엿
김치	70.5	15	4	3	3	2	0.5	1.5	0.5

- 참당귀순 간장 장아찌 제조공정



- 간장 장아찌 배합비 (단위 : %)

구분	참당귀잎	간장	다시마물	식초	설탕
간장 장아찌	33.33	22.2	22.2	11.13	11.13

□ 파급효과

- 약용작물 부산물의 활용 가능성 및 산업 활성화에 기여
- 기능성 절임제품의 판매로 농가소득 및 부가가치 창출 기대

□ 기술산업화 내역

- 달래촌(양양군), 산야초나라(정선군), 소금강밥집(정선군)

〈세부 연구결과〉

○ 간장 절임 숙성기간별 품질 변화(숙성온도 5℃)

특 성	처 리	숙성기간(일)						
		1	15	30	45	60	75	90
pH	시 료	4.3	4.3	4.3	4.3	4.4	4.4	4.3
	조미액	4.2	4.2	4.2	4.1	4.2	4.2	4.2
산도(%)	시 료	1.2	1.2	1.3	1.2	0.8	1.3	1.3
	조미액	1.3	1.3	1.4	1.3	1.3	1.4	1.4

○ 김치 숙성기간별 품질 변화 (숙성온도 5℃)

특 성	숙성기간(일)						
	1	15	30	45	60	75	90
pH	4.2	4.3	4.3	4.4	4.3	4.5	4.5
산도(%)	1.4	1.3	1.3	1.2	1.2	1.3	1.2

○ 참당귀 간장 절임 숙성기간별 관능평가 및 선호도 조사(5℃ 저장)

평 가	간장 절임		숙성기간(일)				
	항 목		30	45	60	75	90
관능 ^z	짠맛		5.5	5.0	5.9	5.8	5.8
	쓴맛		6.1	5.3	7.3	7.3	5.3
선호도 ^y	향미		7.1	5.1	6.0	6.6	6.2
	질감		6.9	5.3	6.2	6.4	6.3
	종합		7.1	5.2	6.4	7.0	6.5

○ 참당귀 김치 숙성기간별 관능평가 및 선호도 조사(5℃ 저장)

평 가	김치		숙성기간(일)					
	항 목		15	30	45	60	75	90
관능 ^z	신맛		5.0	4.7	5.1	5.6	5.1	5.1
	균덕맛		6.2	6.7	5.7	6.6	6.4	5.2
선호도 ^y	향미		5.4	5.3	5.0	5.6	4.9	5.4
	질감		6.3	5.9	5.8	6.2	5.8	5.9
	종합		6.0	5.7	5.5	6.3	5.0	5.6

^z 9점 척도법 : 1-극도로강하게감지, 3-강하게감지, 5-보통감지, 7-약하게감지, 9-감지불가능

^y 9점 척도법 : 1-매우나쁨, 3-약간나쁨, 5-보통, 7-약간좋음, 9-매우좋음

농식품연구소

담당자 : 이효영, 권혜정, 박아름, 허남기
(033)248-6534, leehyoung12@korea.kr