

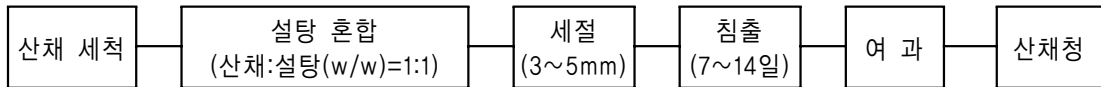
산채발효음료 제조 기술

□ 배경 및 필요성

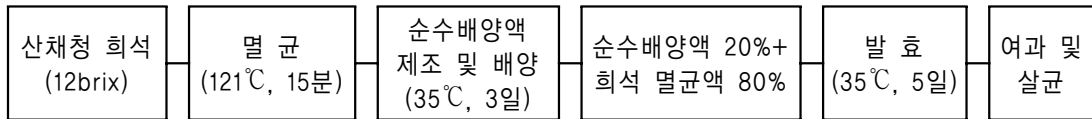
- 지역특산품을 활용하여 체험, 관광과 연계된 다양한 프로그램 개발 필요
- 강원 특산물인 산채를 활용하여 건강지향성 후식음료 개발

□ 기술이전 내용

- 산채청 제조과정



- 산채발효음료 제조과정



□ 파급효과

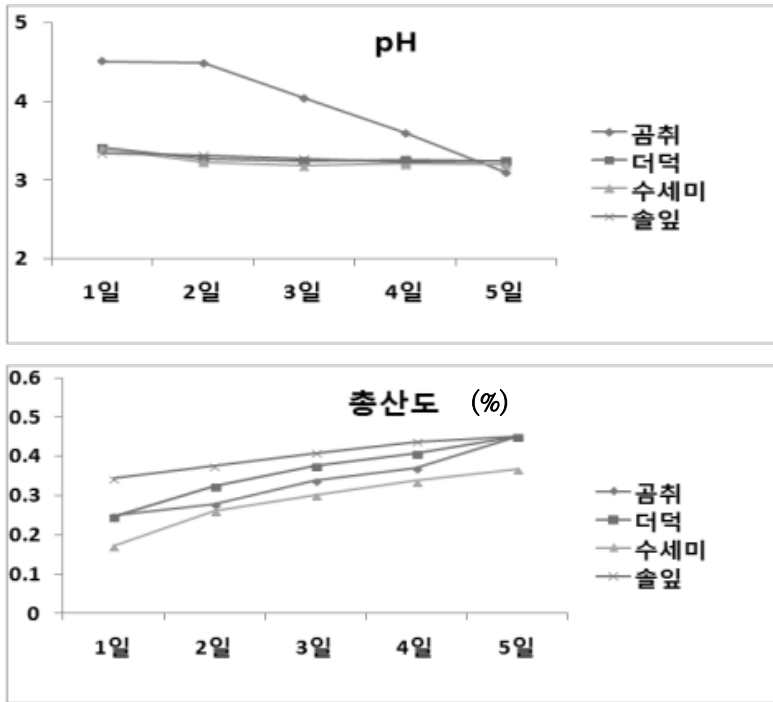
- 가공기술 현장(가공농가, 업체)에 접목하여 신속한 실용화 가능
- 차별화된 후식음료 개발로 지역 농산물의 부가가치 향상

□ 기술산업화 내역

- 오음산 산야초캠프 영농조합법인(횡성군)

〈세부 연구결과〉

○ 발효음료 품질특성



○ 유산균 수

구분	유산균 수(CFU/ml)	
	<i>Lactobacillus plantarum</i>	<i>Leuconostoc mesenteroides</i>
곰취	215×10^4	657×10^4
더덕	358×10^4	421×10^4

○ 관능검사

종류	균주	색	향	맛	전체적 기호도
더덕	<i>Lactobacillus plantarum</i>	3.90 ± 0.74	3.20 ± 0.92	3.90 ± 0.88	3.70 ± 1.06
	<i>Leuconostoc mesenteroides</i>	3.10 ± 0.32	2.50 ± 0.53	3.20 ± 0.79	3.00 ± 0.67

농식품연구소

담당자 : 박아름, 권혜정, 이효영, 허남기
(033)248-6533, parzzang@korea.kr