



왕고들빼기 ‘선향’ 저염 간장절임 제조법 및 저장기술

■ 배경 및 필요성

- 왕고들빼기 ‘선향’을 활용한 기능성 저염 장아찌 상품 개발
- 가공품의 과학적 품질 관리를 위한 적정 저장 및 유통 조건 제시

■ 기술이전 내용

- 왕고들빼기 저염 간장절임 제조공정



- 왕고들빼기 저염 간장절임 배합비율 및 중량(왕고들빼기 2kg 기준)

구분	정제수	탄산수	간장	식초	맛술	매실청	소금	소주	설탕
비율 (%)	40.9	14.3	10.2	16.4	0.2	2.0	5.1	2.0	8.8
중량 (g)	2,000	700	500	800	10	100	250	100	420

- 왕고들빼기 저염 간장절임 저장 및 유통 온도별 최적 숙성 기간
 - 장기 저장 온도 1°C 저장 시 49일 까지 산도 0.8% 유지됨
 - 유통온도인 8°C 에서는 14일 부터 산도 0.7% 유지됨

■ 파급효과

- 청정 이미지 특산 작물을 활용한 가공품 개발로 경쟁력 있는 상품보급
- 저염 간장절임 저장 조건 구명으로 품질 유지 및 저장기간 연장

■ 기술산업화 내역

- 박광희 김치(평창), 후레쉬 푸드(평창), 유옥선 장아찌(인제)

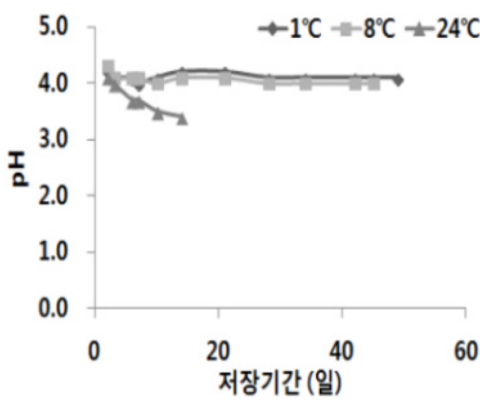
〈세부 연구결과〉

○ 왕고들빼기 ‘선향’ 간장절임 장아찌 제조 단계별 설명

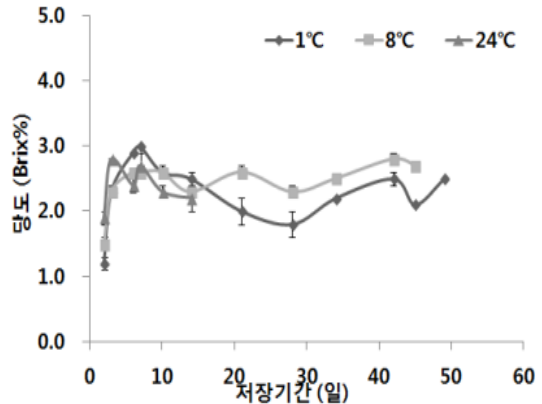
- ① 수확 : 잎이 익세지 않는 것으로 왕고들빼기 ‘선향’을 25cm 길이로 포기 수확하고 떡잎을 제거한다
- ② 세척 : 잎이 잠길정도의 물에 충분히 세척하여 이물질을 제거한다
- ③ 절임액가공 : 제조배합비에 제시된 양념을 만든다
- ④ 혼합 : 왕고들빼기 2kg에 배합된 절임용액을 혼합한다
- ⑤ 숙성 : 왕고들빼기 절임제품을 10℃이하에서 숙성시킨다

○ 왕고들빼기 ‘선향’ 간장절임 저장온도별 젖산 함량 산도 변화 (단위 : %)

저장온도(℃)	저장기간(일)											
	2	3	6	7	10	14	21	28	34	42	45	49
1	0.52	0.79	0.94	1.09	0.91	0.77	0.79	0.78	0.76	0.90	0.91	0.88
8	0.56	0.85	0.91	0.95	0.97	0.70	0.95	0.95	0.92	1.00	1.00	-
24	0.84	1.11	1.43	1.59	1.93	2.01	-	-	-	-	-	-



【 간장절임 저장온도 및 기간별 pH 】



【 간장절임 저장온도 및 기간별 당도 】