



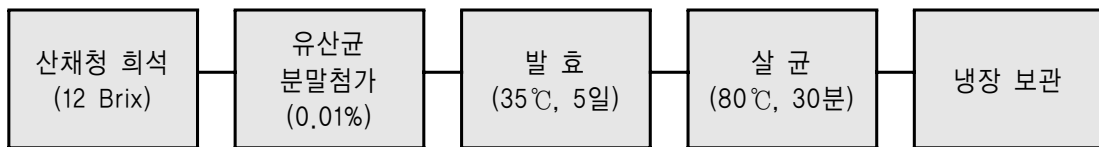
산채발효음료 제조기술

■ 배경 및 필요성

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

■ 기술이전 내용

- 산채발효음료 제조공정



■ 파급효과

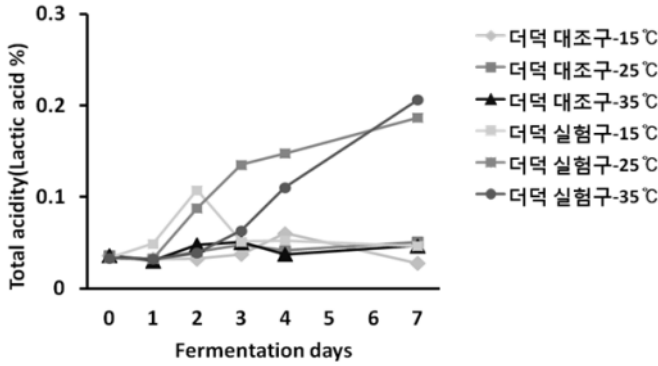
- 가공기술 현장 가공농가, 업체에 접목하여 신속한 실용화 가능
- 차별화된 후식음료 개발로 지역 농산물의 부가가치 향상

■ 기술산업화 내역

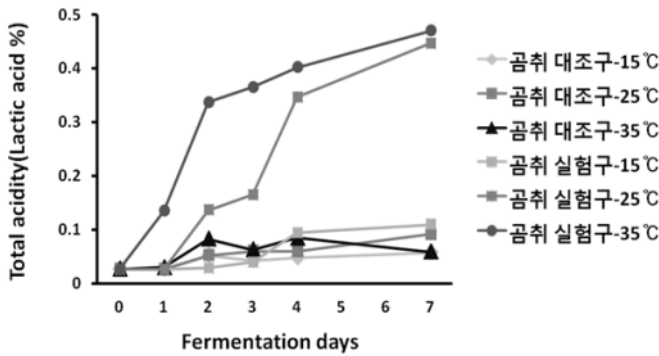
- 윤가이가(횡성), 물소리바람소리(인제)

〈세부 연구결과〉

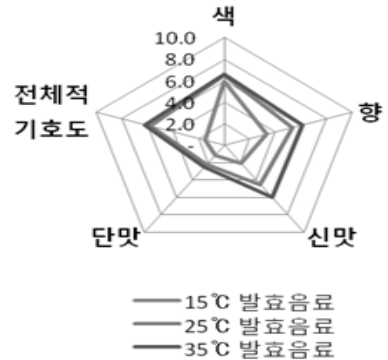
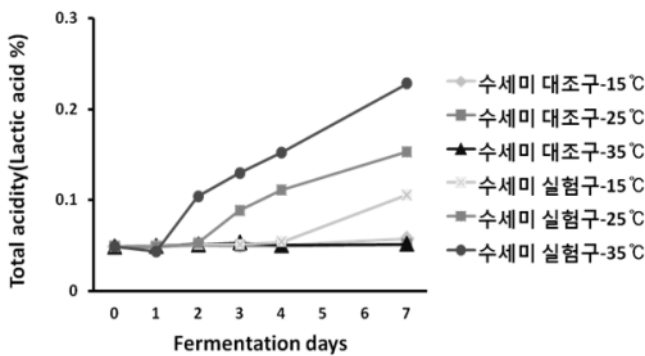
○ 발효음료 품질특성



【 더덕 발효음료 】



【 곰취 발효음료 】



【 수세미 발효음료 】