



## 산채 분말 제조기술 및 이를 활용한 가공품 제조

### 배경 및 필요성

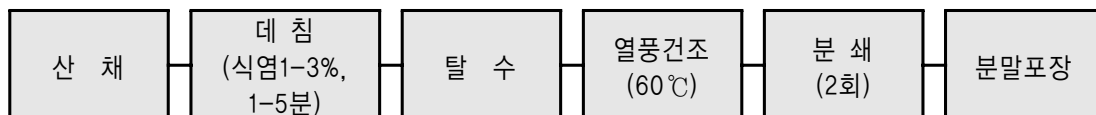
- 산채는 강원도 특산품목이나 소비형태가 단순, 소비성향 변화 대응 필요
- 산채 식재료화 가공을 통한 중간 소재화 및 가공품 개발 필요

### 기술이전 내용

- 산채 종류별 적정 데침온도 및 시간

소금농도 (%)	온도(95℃)				온도(100℃)	
	1분	2분	3분	5분	2분	3분
1	어수리 영아자	섬썩부쟁이	잔대 읍나무			수리취
3	곰취	참취		눈개승마	고려엉겅퀴	

- 산채 분말 제조 공정



※ 분말제조 : 데침량(산채 10kg, 가수량 10배(100L))

### 파급효과

- 산채 활용 제품의 효능분석 및 다양한 이용법 개발을 통한 부가가치 향상
- 도내 가공업체 등 기술이전을 통한 산채 식재료로 다양한 제품 제조가능

### 기술산업화 내역

- 한국푸드영농조합, 빵굽는마을, 아라리한과농원, 산채뜰 농업회사법인, 푸른솔푸드(주), 곤지맛지 농업회사법인, 정선약초백화점, 정선군농업기술센터, 참씨드농업회사법인, 흥천애쌀찐빵, 봉식품, 산야초나라, (주)바다본, 아라리제과

### 〈세부 연구결과〉

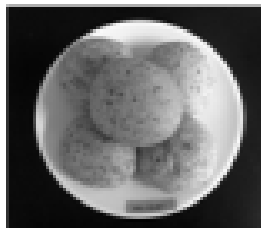
○ 산채 종류별 데침후 건조분말의 일반성분 및 식이섬유 함량

시 료 명	수분 (g)	단백질 (g)	지질 (g)	회분 (g)	탄수화물 (g)	식이섬유(g)		
						총	수용성	불용성
곰취	5.4	21.0	5.0	9.3	48.5	35.2	8.5	26.7
참취	5.2	20.6	3.5	10.6	47.0	41.6	8.4	33.2
섬썩부쟁이	4.6	25.0	4.4	7.7	45.0	57.3	8.8	48.5
수리취	3.3	24.5	13.1	4.4	34.5	72.2	9.1	63.2
눈개승마	5.7	28.1	3.4	9.6	40.6	45.5	9.4	36.1
음나무	5.5	36.2	2.6	8.3	35.3	50.4	7.2	43.2
어 수 리	5.5	23.0	2.8	12.4	42.3	52.9	9.6	43.3
고려엉겅퀴	5.2	26.9	5.5	10.6	38.5	52.5	7.9	44.6
미역취	5.9	19.0	4.0	8.8	46.9	50.3	10.7	39.7
영아자	5.8	25.0	5.4	6.7	43.7	49.5	7.0	42.5
잔대	7.8	24.5	5.6	6.5	41.9	53.8	9.5	44.3

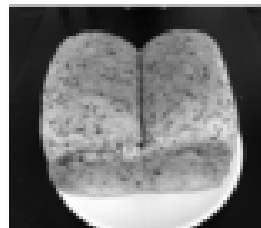
○ 산채 분말을 활용한 다양한 가공품 개발



【 산채쿠키 】



【 산채 모닝빵 】



【 산채 식빵 】



【 산채 머핀 】