

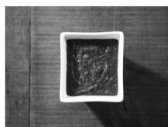
더덕·오미자 소스 개발

배경 및 필요성

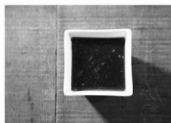
- 기술 수요자의 수익창출과 직결된 생산현장 조기접목 품목 개발 필요
 - 더덕·오미자의 영양 및 기능성을 살린 장류기반 퓨전소스 개발

정보 내용

- 더덕·오미자 소스 개발
 - 더덕·토마토고추장 소스, 더덕간장 소스, 오미자샐러드 소스
- 소스활용 요리법 개발
 - 더덕·토마토 고추장 소스 : 더덕비빔밥, 코다리강정, 북어꼬치구이
 - 더덕간장 소스 : 떡갈비, 찜닭, 약선밥
 - 오미자 농축액 활용 샐러드소스 : 두부 샐러드, 마&곤약 샐러드



| 재료명 | 중량(g) |
|--------|-------|
| 더덕분말 | 7 |
| 토마토고추장 | 35 |
| 간장 | 10 |
| 다진마늘 | 10 |
| 참기름 | 6.5 |
| 물 | 14 |
| 설탕 | 10 |
| 물엿 | 5 |
| 칼슘염 | 2.5 |
| 합계 | 100 |



| 재료명 | 중량(g) |
|---------|-------|
| 양조간장 | 30 |
| 더덕분말수용액 | 10 |
| 청색당 | 10 |
| 과당 | 14 |
| 백유당 | 15 |
| 설탕 | 5 |
| 마늘 | 3 |
| 우추 | 0.1 |
| 구연산 | 0.1 |
| 진탄산 | 0.2 |
| 더덕분말수용액 | 12.4 |
| 정제염 | 0.2 |
| 합계 | 100 |



| 재료명 | 중량(g) |
|-------------|-------|
| 마요네즈 | 15 |
| 오미자농축액(20%) | 20 |
| 청색당 | 7 |
| 유당 | 3.5 |
| 청색염 | 1.25 |
| 천황염 | 0.2 |
| 말차분유 | 6 |
| 우유 | 2.4 |
| 구연산 | 0.2 |
| 올리고당 | 12.5 |
| 레시틴 | 0.3 |
| 청색수 | 32 |
| 합계 | 100 |

| 10g 당 | | | | | | 열도 (%) |
|------------|----------|--------|---------|----------|----------|--------|
| 에너지 (kcal) | 탄수화물 (g) | 지질 (g) | 단백질 (g) | 식이섬유 (g) | 나트륨 (mg) | |
| 132 | 27.48 | 0.61 | 4.27 | 0.40 | 1,685 | 4.7 |

【더덕·토마토고추장 소스】

| 10g 당 | | | | | | 열도 (%) |
|------------|----------|--------|---------|----------|----------|--------|
| 에너지 (kcal) | 탄수화물 (g) | 지질 (g) | 단백질 (g) | 식이섬유 (g) | 나트륨 (mg) | |
| 132 | 27.48 | 0.61 | 4.27 | 0.40 | 1,685 | 4.7 |

【더덕간장 소스】

| 10g 당 | | | | | | 열도 (%) |
|------------|----------|--------|---------|----------|----------|--------|
| 에너지 (kcal) | 탄수화물 (g) | 지질 (g) | 단백질 (g) | 식이섬유 (g) | 나트륨 (mg) | |
| 219 | 49.93 | 0.57 | 3.65 | 0.35 | 640.43 | 1.5 |

【오미자샐러드 소스】

파급효과

- 한식소스 : 농가맛집 기술이전 및 관련 사업단(오미자)을 통한 제품화
- 더덕, 오미자 활용 요리법 정보제공 : 지역농산물 소비 확대 기대

<세부 연구결과>

○ 소스배합비

- 더덕간장소스

| 재료명 | 중량(g) |
|---------|-------|
| 양조간장 | 30 |
| 더덕분말추출물 | 10 |
| 정백당 | 10 |
| 과당 | 14 |
| 배푸레 | 15 |
| 양파 | 5 |
| 마늘 | 3 |
| 후추 | 0.1 |
| 구연산 | 0.1 |
| 잔탄검 | 0.2 |
| 더덕껍질우린물 | 12.4 |
| 정제염 | 0.2 |
| 합계 | 100 |

- 오미자샐러드소스

| 재료명 | 중량(g) |
|----------------|-------|
| 마요네즈 | 15 |
| 오미자농축액(13brix) | 20 |
| 정백당 | 7 |
| 유당 | 3.5 |
| 정제염 | 1.25 |
| 잔탄검 | 0.2 |
| 탈지분유 | 6 |
| 주정 | 2.4 |
| 구연산 | 0.2 |
| 올리고당 | 12.5 |
| 레몬즙 | 0.3 |
| 정제수 | 32 |
| 합계 | 100 |

- 더덕토마토고추장소스

| 재료명 | 중량(g) |
|--------|-------|
| 더덕분말 | 7 |
| 토마토고추장 | 35 |
| 간장 | 10 |
| 다진마늘 | 10 |
| 참기름 | 6.5 |
| 물 | 14 |
| 설탕 | 10 |
| 물엿 | 5 |
| 같은깨 | 2.5 |
| 합계 | 100 |

○ 현장에서 활용하는 더덕 & 오미자 소스 : 책자 발간