

간편 편의식 건시래기 제조기술

배경 및 필요성

- 지역특산물(시래기)의 간편 편의제품으로 개발 요구
- 시래기의 재수화 시간 단축 및 녹색을 띄는 고품질 시래기 제조 필요

기술이전 내용

- 간편편의 건시래기 제조공정



- 시래기 데침조건 설정 : 100℃, 3분, NaCl 1% 사용시 식감 우수

온도 (°C)	시간 (분)	소금 농도 (%)	수분 함량 (%)	줄기			잎			경도 (g)
				L	a	b	L	a	b	
생체	-	-	90.8	20.1	-19.4	33.6	40.2	-11.3	32.7	1,203
100	3	0	88.9	21.3	-21.6	35.4	45.9	-11.3	40.9	903
100	3	1	91.8	21.3	-17.6	35.4	38.0	-9.5	46.0	527

파급효과

- 지역특산단지(양구 시래기)와 가공업체 연계한 지역 명품화단지 육성

기술산업화 내역

- 양구산림조합

<세부 연구결과>

○ 데침 및 소금처리별 시래기 품질특성 비교

온도 (°C)	시간 (분)	소금 농도 (%)	수분 함량 (%)	줄기			잎			경도 (g)
				L	a	b	L	a	b	
생체	-	-	90.8	20.1	-19.4	33.6	40.2	-11.3	32.7	1,203
100	3	0	88.9	21.3	-21.6	35.4	45.9	-11.3	40.9	903
	5	0	91.0	20.1	-19.4	33.6	46.0	-11.8	41.6	369
	7	0	90.4	25.7	-17.8	43.0	46.0	-9.2	34.0	434
100	3	1	91.8	21.3	-17.6	35.4	38.0	-9.5	46.0	527
	4	1	91.1	19.7	-17.7	32.8	39.3	-8.5	29.9	520
	5	1	91.3	21.5	-14.5	35.8	39.7	-7.2	31.9	513

○ 데침 및 소금농도에 따른 시래기 수율 비교

구분	생체 무게 (kg)	처리 방법	탈수후 무게(g)	세절후 무게(g)	유념후 무게(g)	건조후 무게(g)	수율 (%)
1	10	100°C, 3분	6,774	5,746	1,928	454	4.54
2	10	100°C, 4분	6,555	6,020	1,919	452	4.52
3	10	100°C, 5분	6,832	6,220	2,035	479	4.79
4	10	100°C, 7분	6,491	5,998	1,920	452	4.52
5	10	100°C, 3분, Nacl 1%	7,121	6,454	3,024	543	5.43
6	10	100°C, 4분, Nacl 1%	7,200	6,495	1,749	516	5.16
7	10	100°C, 5분, Nacl 1%	6,581	5,983	1,937	456	4.56