

잎새버섯 건조다이스 제조방법

배경 및 필요성

- 잎새버섯은 대부분 반찬류로 소비되는 실정으로 가공품 개발 미흡
- 잎새버섯 가공품 개발을 통한 인지도 및 소비 확대 필요

정보 내용

- 증숙 및 유기산 전처리를 통한 잎새버섯 품질특성
 - 식초 0.1% 첨가 증숙 시, 쓴맛이 저감되어 관능 개선 효과
- 동결건조 처리 잎새버섯 건조다이스 품질특성
 - 열풍 및 냉풍건조에 비하여 재수화율, 외관 및 관능 우수



- 세정 : 잎새버섯을 깨끗한 물에 세정하여 물기를 제거한다.
- 세절 : 1.5~3 cm 두께로 잎새버섯을 자른다.
- 증숙 : 식초를 0.1% 첨가하여 100℃에서 5분간 증숙한다.
- 건조 : 동결건조기(-85℃ 이하)에서 잎새버섯을 동결건조한다.

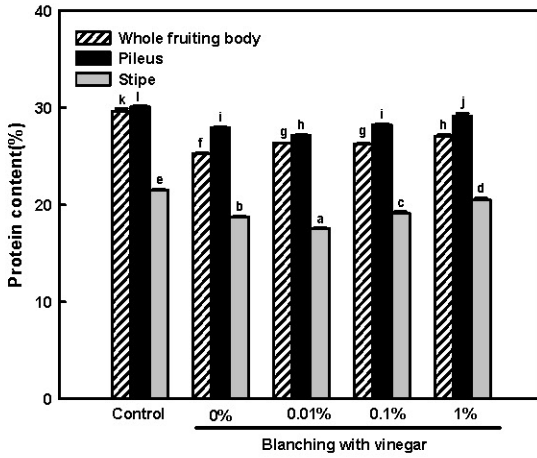
파급효과

- 가공 소재화로 품질유지기간 연장하여 재배 농가 소득 증대 기여
- 가공적성이 향상된 잎새버섯 소재를 이용한 2차 가공품 개발 용이

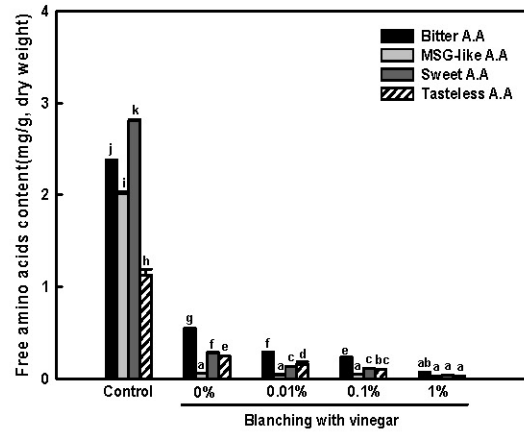
<세부 연구결과>

- 증숙 및 유기산 전처리를 통한 잎새버섯 품질특성

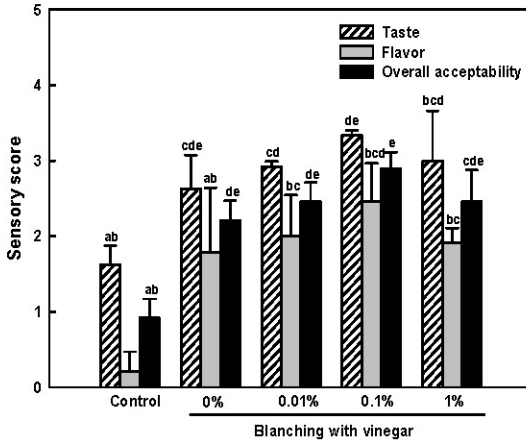
【단백질 함량】



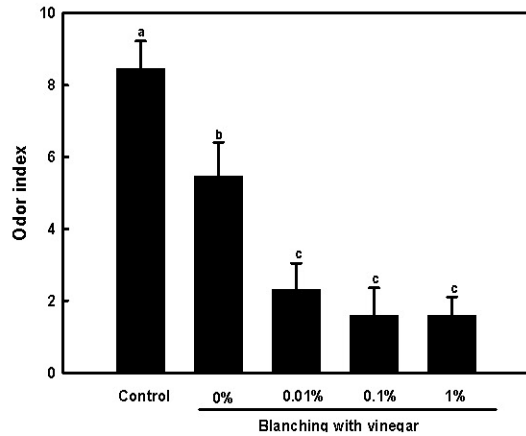
【유리아미노산 함량】



【관능평가】

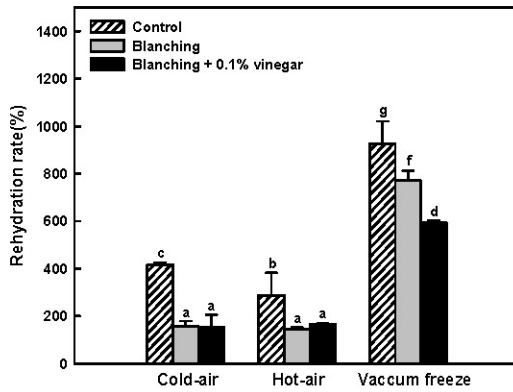


【쓴맛 인지 강도평가】

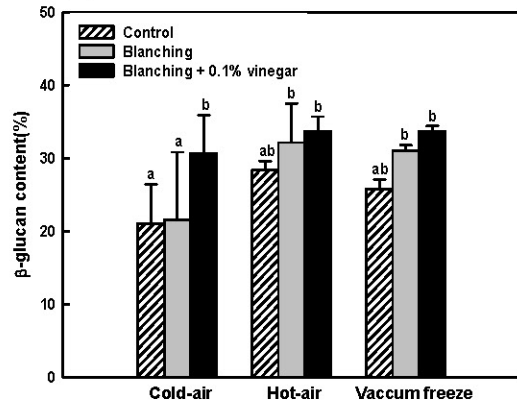


○ 건조처리를 달리한 잎새버섯 건조다이스 품질특성

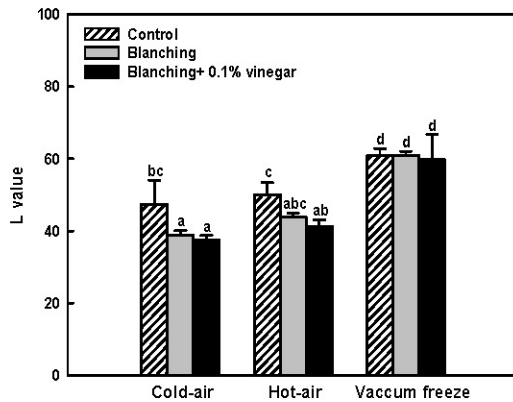
【재수화율】



【베타글루칸 함량】



【명도】



【관능평가】

