

어수리김치 제조 공정

□ 배경 및 필요성

- 강원김치 고급화를 위한 우수 소재를 활용한 고부가 상품 개발
- 수출 및 유통 흐름에 맞는 저장 품질 유지 기술 필요

□ 기술이전 내용

- 어수리김치 제조공정



- 어수리김치 제조 양념배합비율 : 50kg 기준

구분	어수리	고춧가루	마늘	생강	액젓	설탕	채수*	올리고당
비율 (%)	60	8	6	1	7	1.4	10	6.6
중량 (kg)	30	4	3	0.5	3.5	0.7	5	3.3

*다시마, 표고버섯, 양파를 넣고 충분히 끓여낸 국물

□ 파급효과

- 도내 중소규모 김치 생산품에 대한 품질 향상 및 과학화
- 김치 상품 유통기한 연장으로 부가가치 제고 및 안정적 수출 가능

□ 기술산업화 내역

- 박광희김치(평창군)

<세부 연구결과>

○ 어수리김치 데침처리 유무 및 버섯 추출물 처리시 품질

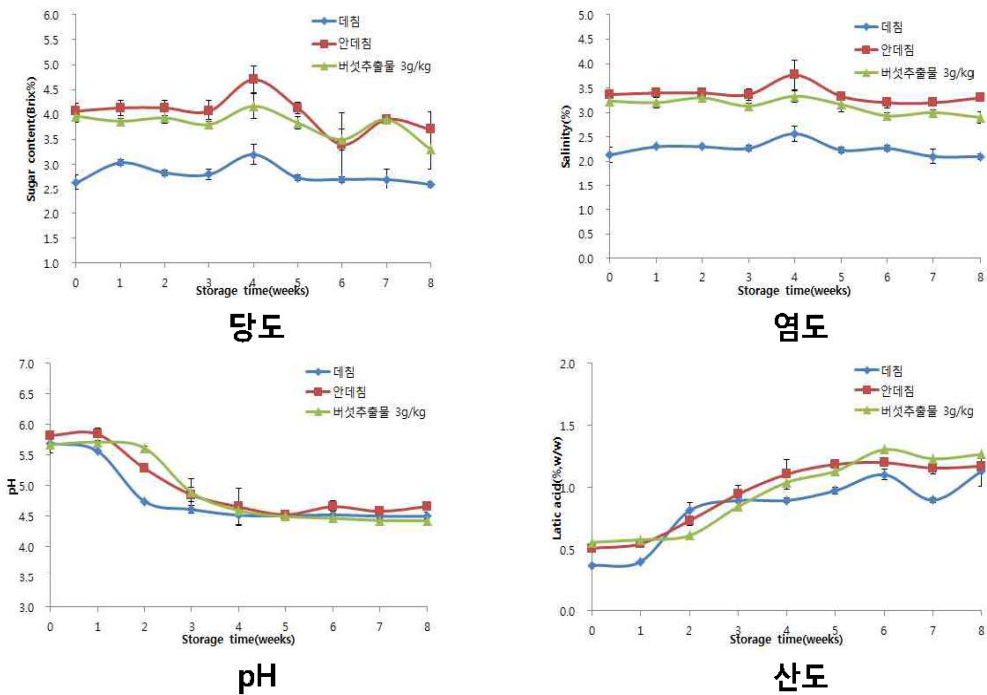
(단위 : 9점 척도)

처 리	종합기호도 ^z	향미 ^z	질감 ^z	신맛 ^y	균덕맛 ^y
데침	5.3	5.6	5.6	5.7	3.3
안데침	4.7	5.0	5.7	5.9	3.6
버섯추출물 3g/kg	4.7	4.7	5.3	6.0	2.7

^z1: 대단히 싫다 3: 싫다 5: 보통 7: 좋다 9: 대단히 좋다, n=5, 저장 8주 후

^y1: 감지 불가능 3: 약하게 감지 5: 보통 감지 7: 강하게 감지 9: 극도로 강하게 감지

○ 어수리김치 데침처리 유무 및 버섯 추출물 처리시 저장기간별 품질변화



농식품연구소

담당자 : 노희선, 박아름, 이효영, 김희연, 김시창, 안문섭
(033)248-6530, nhs1002@korea.kr