

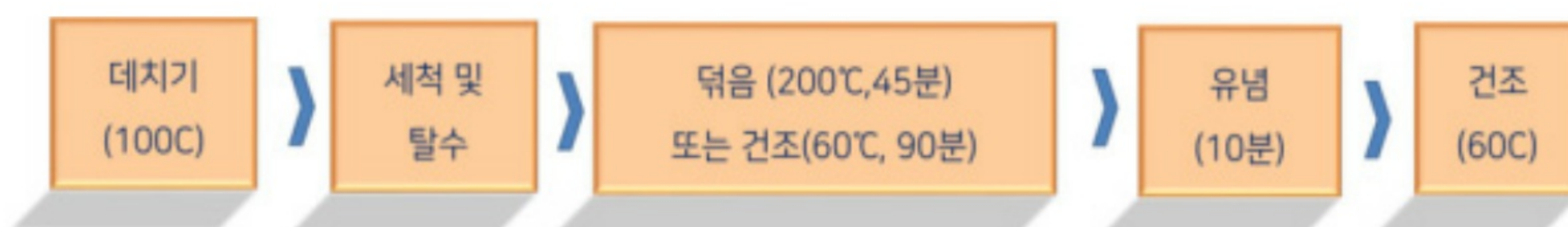
녹색을 유지하는 묵나물 제조방법

» 배경 및 필요성

- 산채류의 소비 활성화를 위한 고품질 가공기술 개발 필요
- 산채의 색과 향이 살아있는 건나물 제조기술 실용화를 통한 소비확대

» 기술이전 내용

- 건나물 제조공정(특허 10-1395692호)



- 관행 수작업에 의한 비빔(유념)작업의 기계화
- 관행 대비 색, 모양, 향, 재수화 복원능력 등 우수



[평창 한끼곤드레]

» 파급효과

- 색, 모양, 향, 복원능력이 우수한 고품질 건나물 제조가능
- 산채의 식품소재화로 도내 농가 소득증대와 지역 경제발전에 기여

» 기술산업화 내역

- (주) 평창팜 : 유상기술이전('19.2~22.2, 1,782천원)