

## 앞새버섯을 이용한 건조제품(밥용) 제조기술

### » 배경 및 필요성

- 앞새버섯 ‘태미’는 영양기능성이 우수한 버섯으로 신품종임
- 앞새버섯의 이용을 확대하고자 식사대용 및 편의식 가공품 개발

### » 활용 내용

- 앞새버섯 건조제품(밥용) 제조비율
  - 앞새버섯 3g, 표고버섯 3g, 목이버섯 1g, 느타리버섯 3g

구분	앞새버섯	표고버섯	목이버섯	느타리버섯	계
1	10	-	-	-	10
2	5	5	-	-	10
3	4	4	2	-	10
4	3	3	1	3	10

- 앞새버섯 건조제품(밥용) 관능평가
  - 버섯 4종(앞새, 표고, 목이, 느타리버섯) 혼합한 건조제품이 관능평가 우수

구분	맛	색	향기	전체적인 기호도
1	3.00	3.57	3.57	3.00
2	3.43	3.57	3.43	3.14
3	2.71	3.43	2.86	3.00
4	3.86	4.00	4.00	4.14

※ 관능평가 : 5(매우 좋음), 4(좋음), 3(보통), 2(나쁘다), 1(아주나쁘다)

### » 파급효과

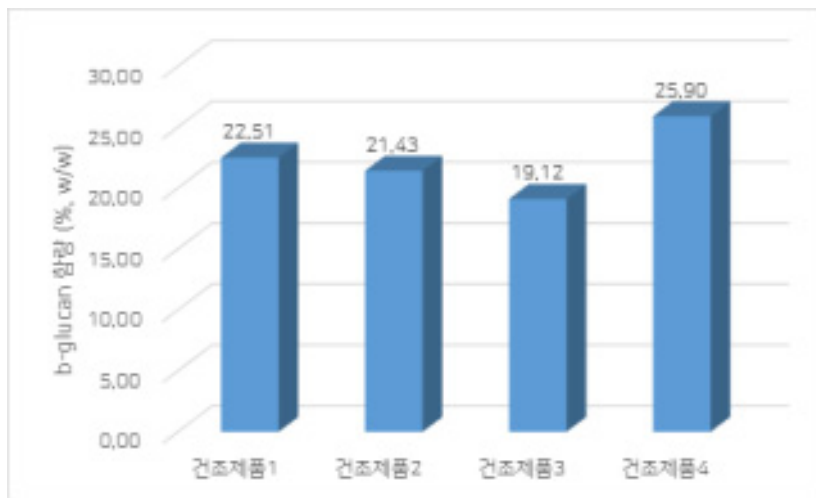
- 앞새버섯 건조제품 개발로 간단한 버섯밥 제조 가능 및 활용도 제고
- 앞새버섯 이용 가정간편식(HMR)제품 개발로 소비자 니즈 반영

<세부 연구결과>

○ 앞새버섯 건조제품(밥용) 제조비율

(단위 : g/100g)

구분	수분	조단백질	조지방	조섬유	조회분	탄수화물
1	8.90	30.72	2.91	6.29	14.85	36.34
2	8.85	29.44	1.61	9.85	18.81	31.44
3	10.05	25.01	1.64	8.37	18.23	36.70
4	9.03	24.60	1.05	8.04	18.36	38.93



[건조제품별 β-glucan 함량 비교]