

## 앞새버섯을 이용한 스낵 제조기술

### » 배경 및 필요성

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

### » 활용 내용

- 앞새버섯 스낵 제조공정



- 앞새버섯 스낵 제조 배합비율

(단위 : g)

구분	앞새버섯	시즈닝*	계
스낵 1	65	-	65
스낵 2	50	15	65
스낵 3	50	15	65

※ 스낵 2 : 시즈닝I(버터어니언시즈닝), 스낵 3 : 시즈닝II(스위트갈릭시즈닝)

- 앞새버섯 스낵 품질특성

구분	당도(Brix)	염도(%)	pH	산도(%)
스낵1	1.9	0.17	5.92	0.60
스낵2	2.1	0.13	6.33	0.52
스낵3	2.6	0.19	6.32	0.72

### » 파급효과

- 품질유지 기간이 짧은 생 앞새버섯을 건조제품으로 활용도 제고
- 건강하고 기능성이 높은 스낵 제조로 소비자 니즈 반영

## &lt;세부 연구결과&gt;

## ○ 앞새버섯 스낵 제조 배합비율

(단위 : g)

구분	앞새버섯	시즈닝*	계
스낵 1	65	-	65
스낵 2*	50	15	65
스낵 3	50	15	65

\* 스낵 2 : 시즈닝I(버터어니언시즈닝), 스낵 3 : 시즈닝II(스위트갈릭시즈닝)

## ○ 앞새버섯 스낵 품질특성

구분	당도 (Brix)	염도 (%)	pH	산도(%)
스낵1	1.9	0.17	5.92	0.60
스낵2	2.1	0.13	6.33	0.52
스낵3	2.6	0.19	6.32	0.72

## ○ 앞새버섯 스낵 색도 및 물성 비교

구분	색도			경도 (g/cm <sup>2</sup> )
	L	a	b	
스낵1	37.81	2.48	6.15	1,364.00
스낵2	38.78	2.30	6.31	1,453.40
스낵3	34.98	1.77	5.14	1,584.20

## ○ 앞새버섯 스낵 관능평가

구분	색	향	단맛	짠맛	전체적인 기호도
스낵 1	2.86	3.00	2.71	2.71	2.57
스낵 2	3.43	4.00	3.71	4.00	4.00
스낵 3	3.57	3.14	3.43	3.43	3.14

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