

앞새버섯을 이용한 컵스프 제조기술

» 배경 및 필요성

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

» 활용 내용

- 앞새버섯 컵스프 제조 배합비율
 - 앞새버섯분말 5%, 건양송이버섯 1.4%, 양송이버섯분말 2%, 감자전분 17.3%, 분말유크림 12%, 스프베이스(I) 46.7%, 스프베이스(II) 15.6%
- 앞새버섯 컵스프 품질특성 비교

당도 (Brix)	염도 (%)	pH	산도 (%)	퍼짐성 (mm)	점도 (DPa·s)
6.47	0.46	6.15	0.04	18.00	2.53

» 파급효과

- 앞새버섯과 양송이버섯 혼합 컵스프 제조시 선호도가 높음
- 식사대용 및 편의식 개발로 앞새버섯의 활용도 제고

<세부 연구결과>

○ 앞새버섯 컵스프 제조 배합비율

구분	1	2	3
앞새버섯분말	5	5	5
건앞새버섯	2.4	2.4	-
표고버섯분말	-	2	-
건양송이버섯	-	-	1.4
양송이버섯분말	-	-	2
감자전분	17.3	17.3	17.3
분말유크림	14	12	12
전지분유	7.6	7.6	8.6
유 당	4	4	5
가라기난	1.5	1.5	1
잔탄검	1.5	1.5	1
스프베이스(I)	46.7	46.7	46.7
합 계	100	100	100

○ 앞새버섯 컵스프 품질특성

구분	당도 (Brix)	염도 (%)	pH	산도 (%)	퍼짐성 (mm)	점도 (DPa·s)
대조구	8.40	0.53	6.24	0.07	12.04	3.17
1	6.57	0.42	6.27	0.02	11.67	3.10
2	6.13	0.44	6.18	0.03	14.04	2.80
3	6.47	0.46	6.15	0.04	18.00	2.53

※ 대조구 : 포르치니버섯스프(시판제품)

○ 앞새버섯 컵스프 색도

구분	분말			스프		
	L	a	b	L	a	b
대조구	83.46	2.58	16.88	79.63	0.07	11.51
1	91.69	0.04	6.28	71.31	-1.26	4.66
2	86.67	0.87	10.05	62.65	-0.73	8.62
3	86.72	1.06	8.45	65.48	0.49	8.77

농식품연구소

담당자 : 권혜정, 이하연, 박지선, 임재길, 권순배
(033)248-6524, khyeje@korea.kr