

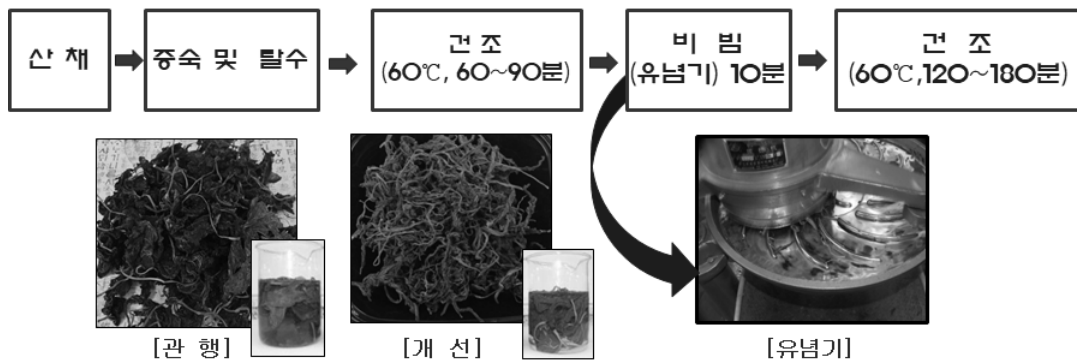
## 녹색을 유지하는 묵나물 제조방법

### 배경 및 필요성

- 지역특산물을 활용한 가정간편식 가공품 개발로 부가가치 제고
- 강원나물 우수성 규명 및 상품화 연계한 관광단지 조성

### 기술이전 내용

- 푸른건나물 제조과정



【푸른건나물 제조 방법】

### 파급효과

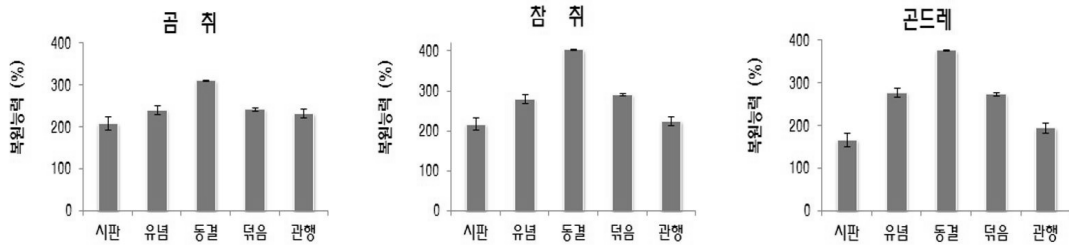
- 지역특산물 건나물 가공품 개발 및 기술이전을 통한 소득제고
- 재배단지를 기반으로 가공품목 다양화에 따른 업체별 특성화 기능

### 기술산업화 내역(유상)

- 태백산채마을 농업회사법인(태백)

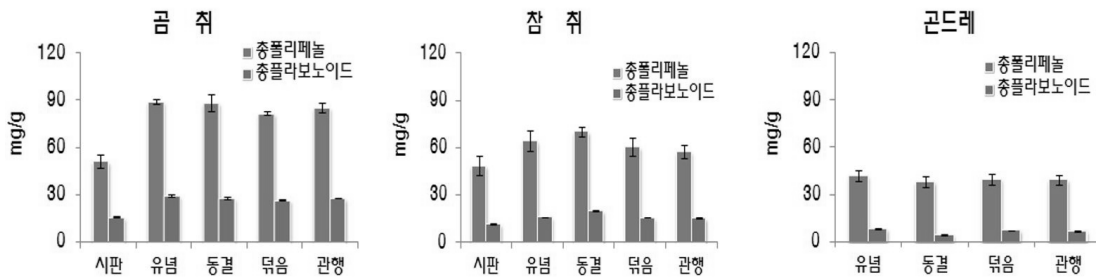
### <세부 연구결과>

- 산채 건조방법에 따른 재수화 복원 능력 비교



【그림 1. 처리별 성분 비교】

- 산채 건조방법에 따른 총 폴리페놀 및 총 플라보노이드 함량 비교



【그림 2. 처리별 성분 비교】