

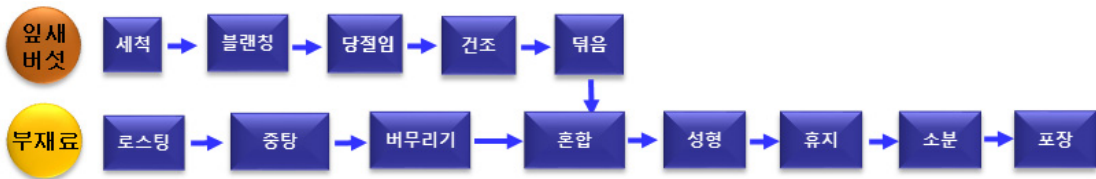
## 앞새버섯 아린맛 저감된 스낵(강정) 제조방법

### 배경 및 필요성

- 강원도 개발 품종 ‘태미’의 생산량 증가 및 소비확대를 위한 가공품 개발
- 가공품 활용 시 특유의 아린맛을 저감 할 수 있는 전처리 방법 요구

### 정보 내용

- 앞새버섯 강정 레시피 공정개발
  - 앞새버섯 아린맛(전자혀: 6.4 → 4.5) 감소 효과



- 앞새버섯 강정 레시피 배합비

재료명	앞새버섯	호두	서리태	잣	땅콩	검은깨	현미튀밥	대추	꿀	흑설탕	당절임	
											꿀	당
1인량	20	11	5	3	12	0.4	10	4	16	4	10	1

1. 앞새버섯은 아린맛을 제거하기 위해 끓는물에 1분간 데쳐낸다.
2. 데친 앞새버섯은 물기를 제거하고 꿀과 올리고당에 버무리 24시간 재운다.
3. 24시간 재운 앞새버섯은 물기를 제거하고 60℃, 1hr 열풍건조 후, 튀움 처리해준다.  
※ 튀움 처리: 1차 220℃, 20min → 2차 160℃, 40min

### 파급효과

- 가정에서도 손쉽게 만들 수 있는 편의식품개발로 앞새버섯 활용도 제고
- 앞새버섯을 이용한 다양한 가공품 개발로 소비확대

### <세부 연구결과>

○ 앞새버섯 전처리에 따른 품질비교



【그림 1. 처리별 앞새버섯 성상】

○ 품질비교

처리구	$\beta$ -glucan	단백질	총 폴리페놀	총 플라보노이드
무처리 60℃ 7h건조	22.87±0.67	28.47±0.19	638.95±4.94	173.52±4.82
블렌칭85℃,3m30s	30.20±0.68	26.91±20.15	254.43±6.61	181.82±3.19
초산0.1%, 침지30m	27.04±1.47	25.82±0.14	458.27±3.46	133.84±3.25
스팀100℃,5m	31.83±1.73	25.07±0.23	294.91±2.98	170.95±4.93
초음파 1h	26.08±0.41	31.33±0.20	428.26±4.93	162.31±3.19
뒹음(250℃30m→230℃1h30m)	25.50±0.95	28.68±0.09	472.55±0.77	213.43±1.82
블렌칭+뒹음	33.29±1.25	23.38±0.10	306.46±4.28	232.54±3.19
초산+뒹음	29.07±1.54	27.25±0.06	626.67±2.55	236.08±6.77
스팀+뒹음	33.68±1.89	25.44±0.09	260.86±2.84	110.36±4.93
초음파+뒹음	28.11±1.22	25.94±0.01	410.50±3.83	128.50±1.84
초산+스팀+뒹음	30.62±1.85	24.09±0.02	233.18±2.37	108.99±3.68