

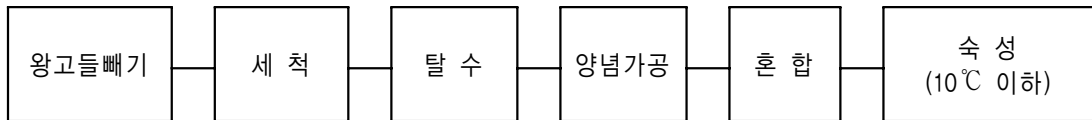
왕고들빼기 ‘선향품종’ 간장절임 제조방법

□ 배경 및 필요성

- 자체 육성한 ‘선향’의 영양·기능성을 이용한 가공품 개발로 새로운 소비창출을 통한 재배면적 확대 및 농가소득 제고

□ 기술이전 내용

- 왕고들빼기 간장절임 제조공정



- 왕고들빼기 간장절임 제조 배합비율

(단위 : g)

정제수	탄산수	간장	식초	맛술	매실청	소금	소주	설탕
2,000	700	500	800	10	100	250	100	430

□ 파급효과

- 신육성 왕고들빼기 ‘선향품종’을 이용한 절임식품 제조로 안정적 재배 및 소비 확대 가능
- 영동지역의 해양심층수를 활용하여 지역특산품으로 활용 가능

□ 기술산업화 내역

- 설악산김치(속초시), 오음산산야초캠프(횡성군)

〈세부 연구결과〉

○ 왕고들빼기 선향 간장절임 품질 특성

(숙성온도 : 5℃)

숙성기간 (일)	pH	산도 (%)	당도 (brix)	염도 (%)
4	4.0	0.74	8.5	2.1
8	3.8	0.71	12.1	1.9
12	3.7	0.97	11.6	1.9
17	3.8	1.12	17.2	2.8
24	3.8	1.17	17.2	2.9