

산마늘을 이용한 다양한 절임제품 제조방법

배경 및 필요성

- 산마늘 절임류의 부위별, 양념별, 선호도 높은 다양한 상품 개발 필요

기술이전 내용

- 산마늘 간장장아찌 제조공정
 - 산마늘 데침 조건 - 식염 1%, 데침시간 10초~1분
 - 기본 절임액 배합비 - 간장: 물: 식초: 설탕 = 1: 1: 1: 1



- 산마늘 줄기피클 제조공정
 - 배합비 설정- 물: 식초: 설탕 = 1: 0.5: 0.5



- 산마늘 김치 제조공정
 - 1차 절임 조건 - 물: 식초: 식염: 탄산수 = 7: 1: 0.5: 2
- 산마늘 고추장 장아찌 제조공정
 - 기본 베이스 양념 조건 - 산마늘: 고추장: 매실청 = 20: 9: 1



파급효과

- 1차 절임법, 배합비 설정 및 산마늘 절임제품 4종에 대한 레시피 제공

기술산업화 내역

- 도깨비산채농원(영월), 봉평산마늘농원(평창)

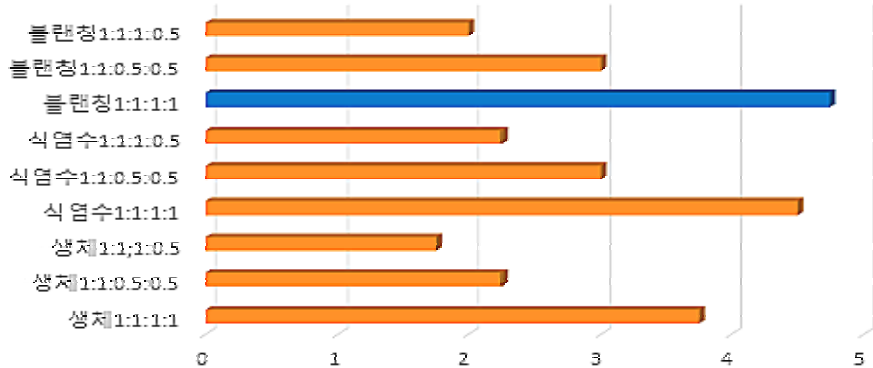
세부 연구결과

산마늘 간장 장아찌

※ 데침 물양은 생체의 10배 수준, 식염은 물양의 1%

※ 절임액 배합비 - 간장:물:식초:설탕=1:1:1:1(설탕비율은 0.5~1, 매실액기스0.1 가능)

맛, 식감 선호



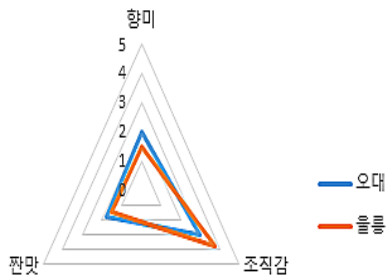
1: 매우좋지않음 2: 좋지않음 3: 보통 4: 좋음 5: 매우좋음

산마늘 줄기 피클

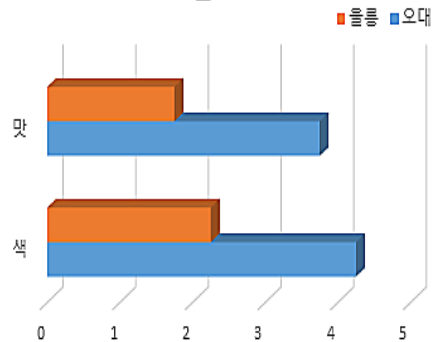
※ 피클액 배합비: 물:식초:설탕=1:0.5:0.5, 식염, 피클링스파이스, 월계수잎 첨가
- 물 1.5L, 식초 750g, 설탕 750g, 식염 75g, 피클링스파이스 10g, 월계수잎 2~3장

※ 제조 3개월 후 선호도 조사 결과 오대줄기피클이 울릉줄기피클보다 식감, 색, 맛 우수

관능 평가



선호도

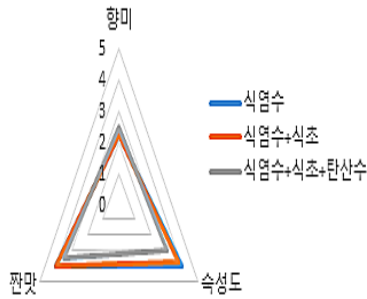


1: 매우약함 2: 약함 3: 보통 4: 강함 5: 매우강함

○ 산마늘 김치

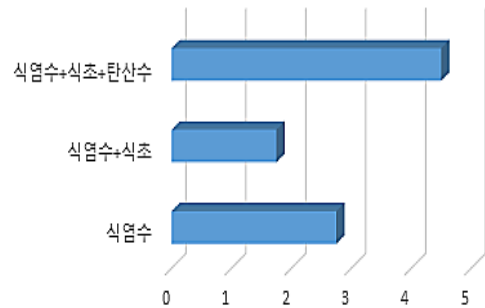
- ※ 양념액 배합비: 산마늘 3kg, 고춧가루 1kg, 멸치액젓 300g, 매실액 600g, 찹쌀가루 130g, 다진마늘 300g, 다진생강 100g, 무 300g, 양파 500g, 참깨 15g
- ※ 찹쌀은 풀을 쭈어 첨가, 마늘, 생강, 무, 양파는 간 것을 사용

산마늘 김치



1: 매우약함 2: 약함 3: 보통 4: 강함 5: 매우강함

산마늘 김치 선호

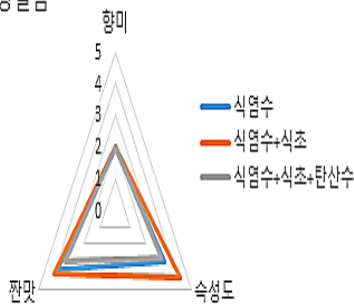


1: 매우좋지않음 2: 좋지않음 3: 보통 4: 좋음 5: 매우좋음

○ 산마늘 고추장 장아찌

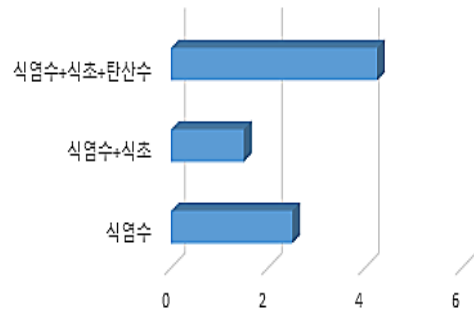
- ※ 양념액 배합비: 산마늘 1kg, 고추장 450g, 매실액 50g
- ※ 제조 3개월 후 김치, 고추장 장아찌 선호도 재조사 결과 1차 절임시 탄산수 첨가군이 숙성 지연 및 맛과 식감 선호에서 우수하게 나타남

산마늘 고추장절임



1: 매우약함 2: 약함 3: 보통 4: 강함 5: 매우강함

산마늘 고추장절임 선호



1: 매우좋지않음 2: 좋지않음 3: 보통 4: 좋음 5: 매우좋음

산채연구소	담당자: 이효영, 김세원, 박기진, 최성진, 서현택, 문윤기, 임재길, 허수정, 박천규, 김영진 (033)339-8802, leehyoung12@korea.kr
-------	--