

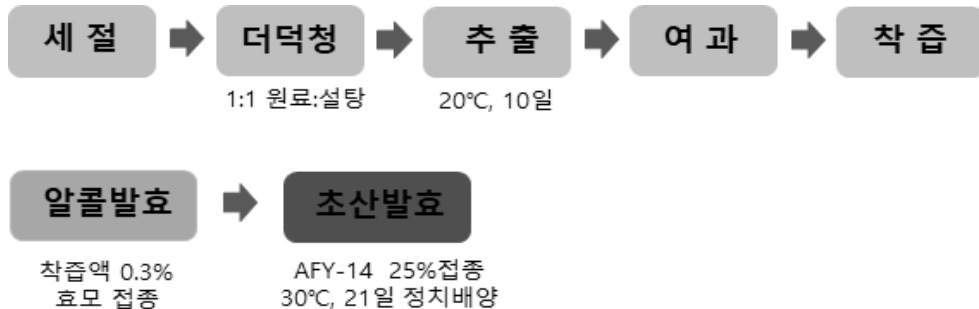
초산균(AFY-14)을 이용한 더덕 식초 제조기술

▶ 배경 및 필요성

- 지역 농특산물의 비상품 근채류(더덕)를 활용한 식초 제조법 필요
- 발효 식초의 품질 안정성을 위한 토착 종균 개발 및 보급

▶ 기술이전 내용

- 초산균 AFY-14(*Acetobacter pasteurianus*)를 이용한 더덕식초 제조공정
 - 균주 특징: 초산 생성 우수, 카라멜 같은 과일향 풍부
 - (1) 더덕 원물과 설탕을 1:1 비율로 제조 후 20℃, 10일 동안 추출
 - (2) (1)추출액 당도 14°Brix 조정, 효모 접종하여 25℃, 14일 발효 후 여과
 - (3) (2)에 초산균 배양액 등을 제조조건에 따라 혼합 후 30℃ 정치 발효
 - (4) (3)을 여과하여 70℃, 30분 살균



▶ 파급효과

- 지역 농특산물을 이용한 발효가공품(식초) 개발로 부가가치 향상
- 농가의 자연 발효를 이용한 식초 제조 시 품질 유지의 애로사항 개선

▶ 기술산업화 내역

- 주식회사 부일농산(평창)

세부 연구결과

- AFY-14(*Acetobacter pasteurianus*)을 이용한 더덕 식초의 품질특성 비교
 - 식초의 산도는 5.51%, 유기산(5,650 mg/g) 생성이 높음

