

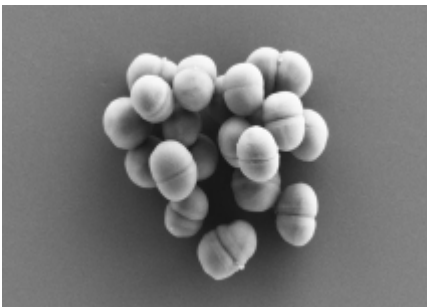
유산균(AFY-15)을 이용한 더덕청 베이스의 소스 제조기술

▶ 배경 및 필요성

- 주요 산채(더덕)를 이용한 다양한 발효가공품 개발로 농가소득 향상
- 간편식 및 밀키트 시장에서 활용 가능한 다양한 산채 소스 개발

▶ 기술이전 내용

- 더덕청 제조 시 이용 가능한 AFY-15(*Pediococcus pentosaceus*) 유산균
 - 균주 특징: 더덕 분말 10% 생육, 내염성(NaCl 5%, 내당성(Dextrose 30%)
 - 더덕청 제조 시 총무게 약 5% 농도로 AFY-15 균주 접종



토종 유산균 AFY-15



기술 적용 제품(더덕소스)

▶ 파급효과

- 지역 농특산물을 활용한 다양한 산채 소스 개발로 부가가치 향상
- 토종 유산균을 활용한 소스의 저장성 및 관능적 품질 향상 등 차별화

▶ 기술산업화 내역

- 봄이락(춘천), 한끼샐러드 가맹본부(춘천)

④ 세부 연구결과

○ 더덕 유산균 처리 시 생균수

(단위: CFU/g)

전처리	대조구	VL130		AFY-15	
		3%	5%	3%	5%
생더덕 + 올리고당	5.0.E+02	3.9.E+08	7.0.E+08	3.0.E+08	5.0.E+08
더덕청	0.0.E+00	7.2.E+06	1.5.E+07	1.3.E+05	2.0.E+07

○ 더덕청 제조공정

재 료	비 율(중량)	비 고
더덕	50%	※ 더덕, 설탕 1:1 혼합 후 30일 숙성 후 유산균을 접종
설탕	50%	
AFY-15	총무게의 5%	

○ 더덕 식초 및 마요네즈 베이스 소스 제조 방법

(단위: %)

재 료	비 율(중량)	재 료	비 율(중량)
더덕식초	25	더덕식초	11
더덕청	16	더덕청	11
올리브오일	25	견과류	21
다진양파	12	마요네즈	32
다진마늘	8	레몬즙	21
레몬즙	12	소금	2
소금	2	후추	2