

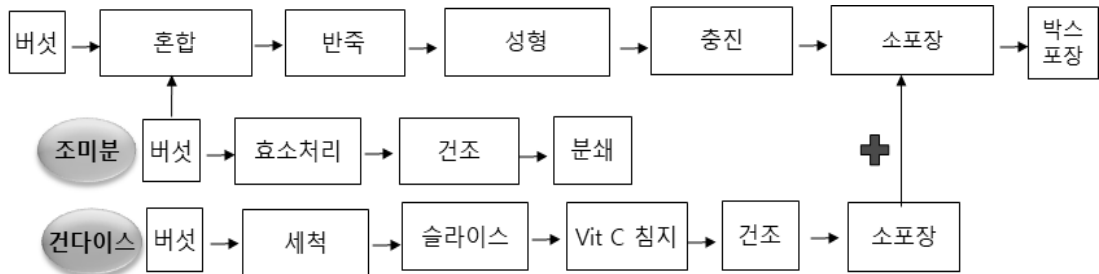
# 버섯 된장찌개 제조기술

## 배경 및 필요성

- 지역 특화작목을 활용한 기능성 소재화 및 상품화로 부가가치 증대
  - ※ 생버섯 4만원/kg, 건버섯 4만원/100g 으로 2차가공 판매시 부가가치 증대(10배 ↑)

## 기술이전 내용

- 버섯 된장찌개 제조공정
  - 조미분: 잎새버섯 효소처리하여 아린 맛 감소 및 베타글루칸 함량 증대
  - 건다이스: 재수화율 증가 및 갈변 방지



## 파급효과

- 지역 관광상품으로 브랜드화 및 지역 특화작목화로 소비시장 확대
- 버섯 재배 확대에 따른 다양한 가공품 개발로 지역 전략 상품화

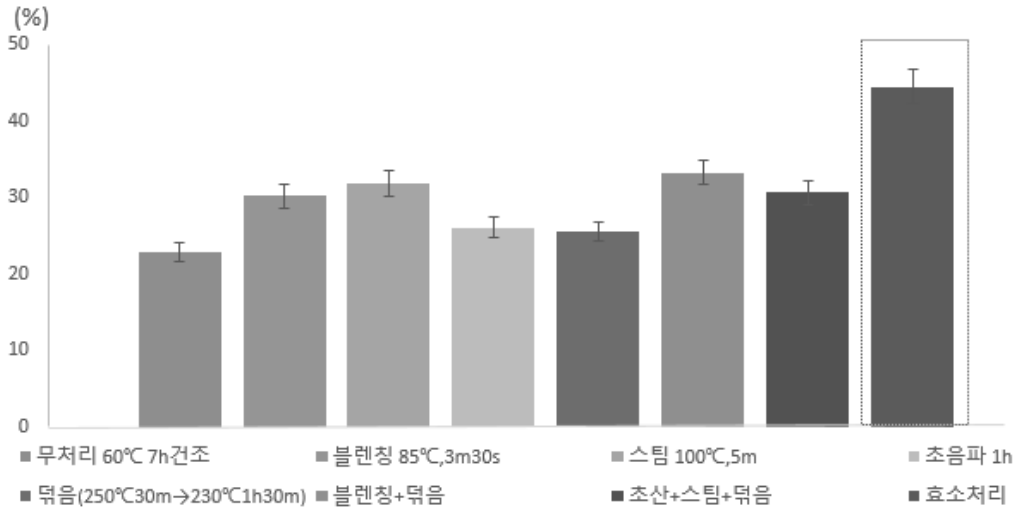
## 기술산업화 내역

- 주식회사 정선맥(정선)

## 세부 연구결과

○ 앞새버섯 전처리 시 유효성분(베타글루칸) 증가

- 무처리(22.87g/100g) < 블렌칭+뒤움(33.29g/100g) < 효소처리(44.51g/100g)



처리별 베타글루칸 함량 비교