

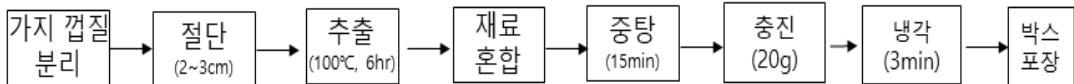
## 가지 젤리포 제조기술

### ▶ 배경 및 필요성

- 강원도 재배면적 168ha(농가수 1,100) 전국대비 1위, 생산량(6,183톤) 2위
- 강원도 대표 농산물 가지를 이용한 다양한 가공품 개발로 현장애로 해결

### ▶ 기술이전 내용

- 가지껍질 활용 젤리포 제조공정
  - 열수추출(100℃, 6hr): pH 5.02, 총폴리페놀(68mg/100g), 총플라보노이드(60mg/100g)



<가지 젤리포 제조공정>

### ▶ 파급효과

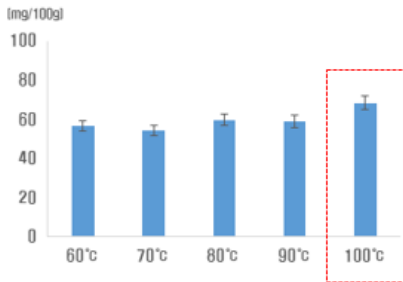
- 재배단지와 가공업체를 연계하여 안정적인 원료 공급 및 농가소득 증대
- 가지의 다양한 활용성 제고로 소비시장 확대 및 부가가치 향상

### ▶ 기술산업화 내역

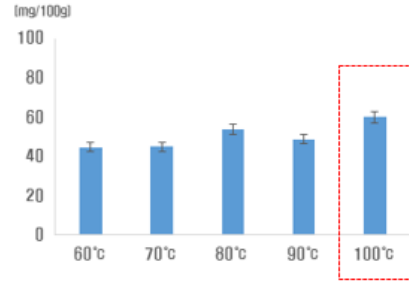
- 주식회사 정선맥(정선)

## 세부 연구결과

### 열수추출 온도별 함량 비교

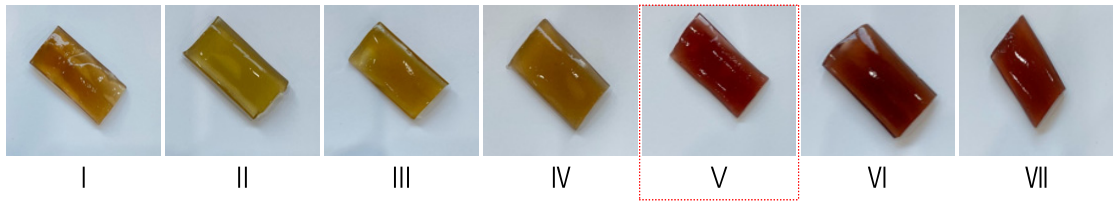


총 폴리페놀 함량



총 플라보노이드 함량

### 처리별 경도 비교



<그림> 부재료별 젤리스틱 성상

### 배합비별 물성비교

검류종류	경도(g)	응집력(g)	탄력성(mm)	점착성(g)	씹힘성(mJ)
로커스트콩검	92.20	0.89	4.14	82.20	3.40
잔탄검	155.60	0.77	6.08	119.80	7.20
젤란검	157.00	0.84	1.84	132.25	2.40
한천	83.00	0.76	3.51	64.00	2.48
곤약	177.00	0.75	5.34	132.60	7.40
카라기난	112.40	0.84	5.81	94.60	5.56
아라비아검	97.60	0.93	3.54	90.00	2.88