

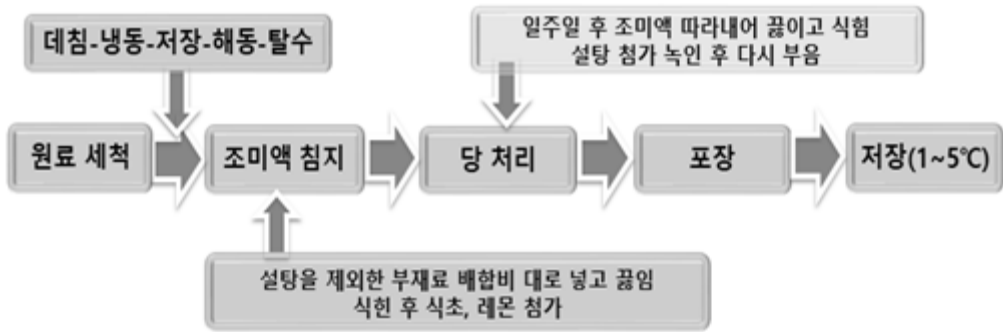
산마늘 간장 장아찌 당 후처리 제조방법

배경 및 필요성

- 농가, 장아찌 제조업체의 간장 절임 고품질화가 필요
- 맛 선호 증가시킨 산마늘 장아찌의 당 후처리 제조공정 제시

정보 내용

- 산마늘 간장 장아찌 당 후처리 제조공정



	관행	당 후처리 산마늘 장아찌
원료	생체 산마늘 이용	데침-냉동-해동 산마늘 이용 (생체 이용 가능)
조미액 제조	설탕을 같이 넣어 끓임	설탕을 제외한 조미액 침지 일주일 후 설탕 첨가
이용방법	냉동 산마늘 이용시 원물 장기저장 가능 즉석 절임제품 제조 및 판매시기 조절 가능 ※ 관행 대비 당 후처리 장아찌의 식감, 맛, 선호도 우수	

파급효과

- 선호도 높은 산마늘 간장장아찌 제조방법 제시로 다양하게 접목 가능
- 냉동 산마늘을 이용한 연중 즉석 장아찌 제조가 가능함

④ 세부 연구결과

○ 산마늘 간장 장아찌 당 후처리 제조방법

– 산마늘 간장 장아찌 제조 배합비율

구 분	재 료										
중량 (g)	산마늘	정제수	간장	식초	설탕	참치액	매실청	청양고추	생강	레몬	월계수잎
	6,000	3,000	3,000	1,800	2,700	240	180	300	240	2	30

– 처리별 제조방법

재 료	제조방법
I 처리	설탕을 일주일 후에 첨가 (당 후처리)
II 처리	조미액 끓이고 식은 후 바로 설탕 첨가
III 처리	설탕을 넣고 같이 끓임 (관행)

○ 산마늘 절임의 관능평가, 선호도 조사(30일 경과)

구 분	관능 평가			선호도 조사	
	향미 ¹⁾	조직감 ²⁾	맛선호 ³⁾	식감선호 ³⁾	전체적인 선호(인원)
울릉산마늘(생체) I	3.8	3.5	3.6	3.2	4
울릉산마늘(생체) II	3.3	3.7	2.8	3.1	0
울릉산마늘(생체) III	3.1	3.6	2.6	3.0	0
산마늘(생체) I	3.4	3.5	3.3	3.5	3
산마늘(생체) II	3.2	3.3	3.0	2.9	0
산마늘(생체) III	2.8	3.6	3.0	3.2	0
울릉산마늘(냉동) I	2.2	2.2	3.5	3.2	4
울릉산마늘(냉동) II	2.2	2.3	3.1	3.1	1
울릉산마늘(냉동) III	1.8	2.7	3.0	3.0	1

1) 1점: 매우약함 2점: 약함 3점: 보통 4점: 진함 5점: 매우진함,

2) 1점: 매우약함 2점: 약함 3점: 보통 4점: 질김 5점: 매우질김

3) 1점: 매우싫음 2점: 싫음 3점: 보통 4점: 좋음 5점: 매우좋음



울릉산마늘(생체) I



산마늘(생체) I



울릉산마늘(냉동) I

○ 산마늘 절임의 선호도 조사(90일 경과)

구 분	선호도 조사		
	식감(씹힘성) ¹⁾	맛 ²⁾	전체적인 선호(명)
울릉(냉동) I	3.6	4.0	12
울릉(냉동) II	3.3	3.6	7
울릉(냉동) III	3.2	3.3	5

구 분	선호도 조사		
	식감(씹힘성) ¹⁾	맛 ²⁾	전체적인 선호(명)
울릉(생체) I	3.1	3.4	4
산마늘(생체) I	3.3	3.6	9
울릉(냉동) I	3.6	3.8	10

1) 5점 척도(1점: 매우싫음 2점: 싫음 3점: 보통 4점: 좋음 5점: 매우좋음)

2) 맛: 5원미(짠맛, 단맛, 신맛, 쓴맛, 감칠맛)의 조화로운 맛 기호도