

산마늘(명이나물) 줄기피클 제조기술

배경 및 필요성

- 수확 후 생체 판매 포장 작업시 부산물로 버려지는 줄기를 이용

기술이전 내용

- 명이나물 줄기피클 제조과정



재 료	중 량 (g)	비 율 (%)
산마늘 줄기(생체)	4,500	32.7
정제수	4,500	32.7
설탕	2,250	16.4
식염	225	1.6
피클링스파이스	20	0.1
월계수잎	2~3장	-
식초	2,250	16.4

- 1) 산마늘 세척 후 5~7cm씩 줄기를 가지런히 자른다.
- 2) 이물질이 없도록 한번 더 깨끗이 씻는다.
- 3) 물기 빠지는 동안 피클액을 제조한다.
- 4) 정제수, 설탕, 식염, 피클링스파이스, 월계수잎을 넣고 끓인다.
- 5) 한번 끓어오르면 불을 줄이고 10분 더 끓여준다. 불을 끄고 식초를 넣는다.
- 6) 산마늘 줄기 용기에 담고 식은 피클액을 부어준다.(산마늘1 : 피클액2)
- 7) 빠른 숙성을 원할시 15~20℃ 혹은 상온에서 하루 숙성 후 냉장 보관한다.

기대효과

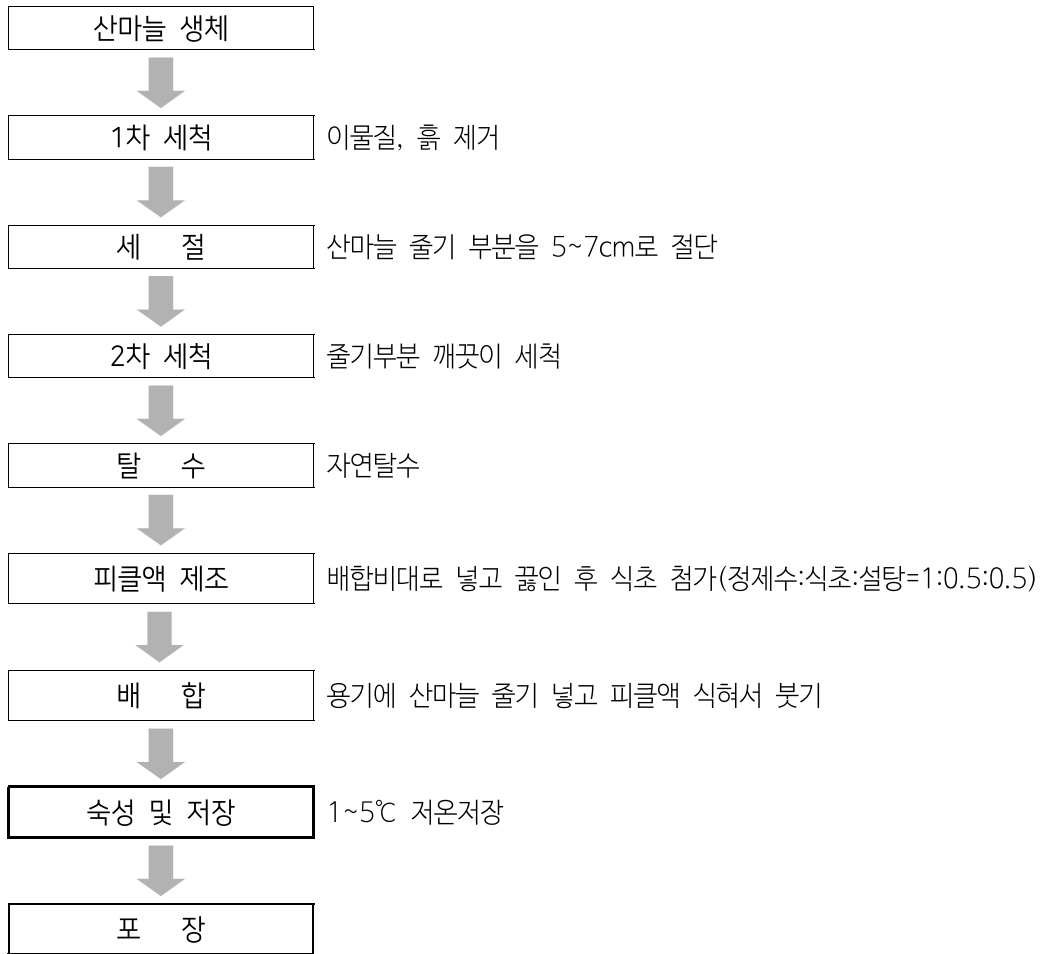
- 산마늘 부산물 활용 가공 상품화로 새로운 부가가치 창출

기술산업화 내역

- 농업회사법인 (주)설악산그린푸드(양양), 선재길(평창)

세부 연구결과

○ 산마늘 줄기피클 제조과정



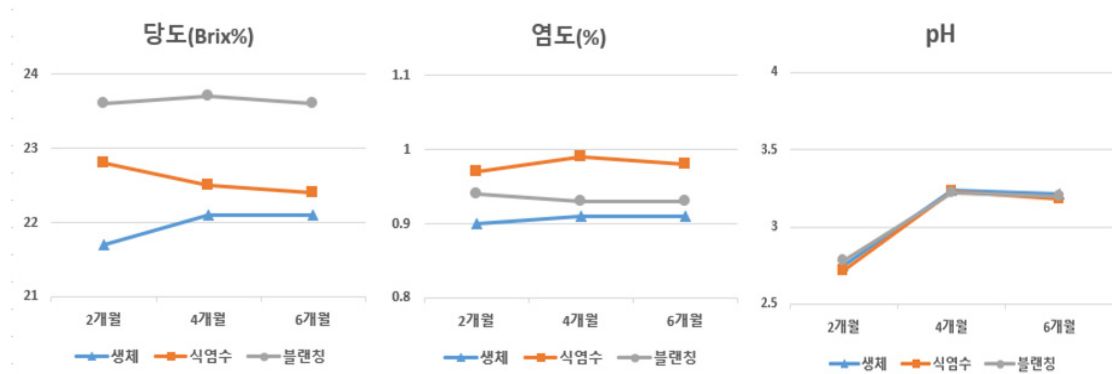
○ 줄기피클 제조 레시피

재 료	중 량 (g)	비 율 (%)
산마늘 줄기(생체)	4,500	32.7
정제수	4,500	32.7
설탕	2,250	16.4
식염	225	1.6
피클링스파이스	20	0.1
월계수잎	2~3장	-
식초	2,250	16.4

○ 산마늘 전처리 및 저장기간에 따른 줄기피클의 품질조사

전처리	저장기간(월)	당도(Brix%)	염도(%)	pH
생체	2	21.7	0.90	2.75
	4	22.1	0.91	3.24
	6	22.1	0.91	3.21
식염수	2	22.8	0.97	2.72
	4	22.5	0.99	3.23
	6	22.4	0.98	3.18
블랜칭	2	23.6	0.94	2.78
	4	23.7	0.93	3.22
	6	23.6	0.93	3.20

- 1) 생체: 산마늘 세척 후 사용
 식염수: 5% 식염수 1시간 절임, 탈수 후 사용
 블랜칭: 식염 1%, 1분 데침, 탈수 후 사용



【 피클(생체) 】



【 피클(식염수) 】



【 피클(블랜칭) 】

- 줄기피클 전처리별 관능평가와 선호도조사(제조후 60일째)

구분	관능평가 ¹⁾			선호도 ²⁾	
	짠맛	향미	식감(씹힘성)	식감	맛
식염수	1.6	1.9	1.8	3.5	3.5
생 체	2.0	1.9	2.2	3.7	3.9
블랜칭	2.1	1.8	2.0	3.1	3.1

1) 3점 척도(1점: 가장약함, 2점: 중간, 3점: 가장강함)

2) 5점 척도(1점: 매우좋지않다, 2점: 좋지않다, 3점: 보통, 4점: 좋다, 5점: 매우좋다)



【명이나물 줄기 이용 피클 제조】



【명이나물 피클세트】