

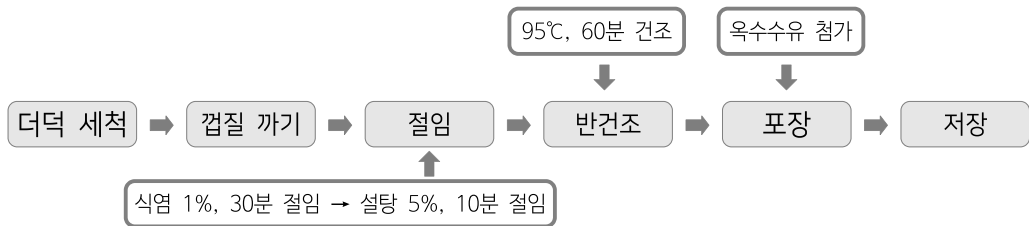
오일에 빠진 간편더덕 제조기술

배경 및 필요성

- 간편더덕 저장·유통시 급격한 품질 저하 발생, 소비기한 연장 방법 필요
- 더덕 소비시장 확대를 위한 간편 반조리 가공품 개발 요구

기술이전 내용

- 더덕 오일침지 제조기술



- ① 더덕을 깨끗이 세척한다.
- ② 더덕 껍질을 깎는다.
- ③ 더덕양의 1% 식염을 넣고 30분간 절인다.
- ④ 더덕양의 5% 설탕을 넣고 10분간 절인다.
- ⑤ 건조대에 넓게 펼쳐서 놓고 반건조한다(95°C, 60분).
- 더덕 상태에 따라 40~80분 사이로 건조한다(60분 적당).
- ⑥ 포장재에 반건조 된 더덕을 넣는다.
- ⑦ 포장재에 옥수수유를 넣는다(더덕 포장법*에 따라 더덕:오일=1:1 혹은 1:2).
* 더덕 포장법: 가로형 파우치(1:1), 세로형 파우치(1:2)
- ⑧ 밀봉 후 냉장저장(5°C) 한다.

파급효과

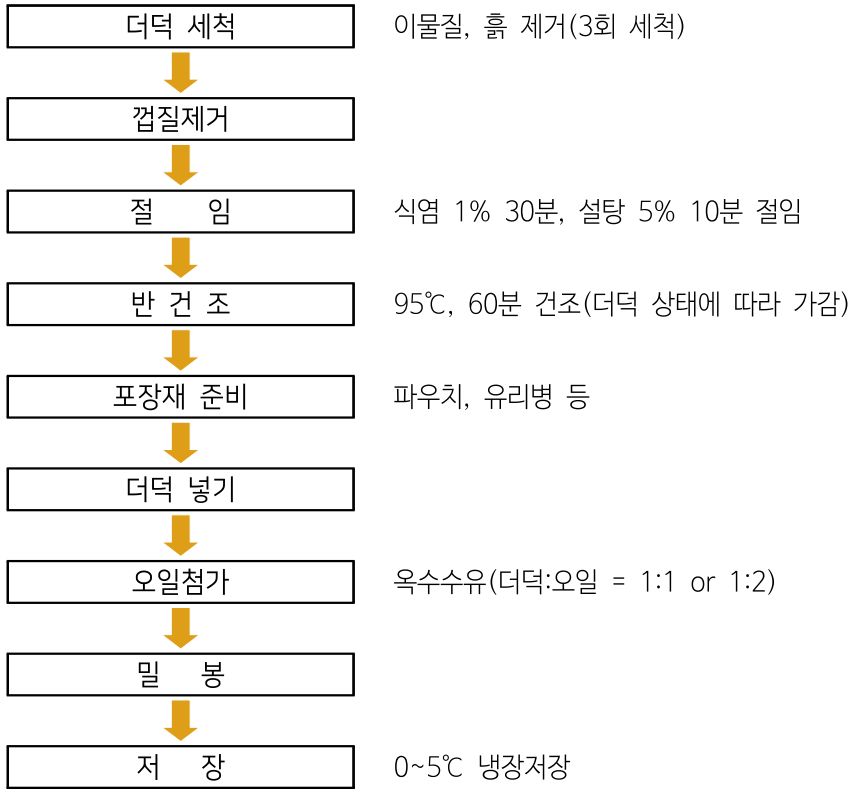
- 더덕 반조리 가공품 제조를 통한 간편더덕 소비 확대 및 농가소득 기여

기술산업화 내역

- 홍천산더덕영농조합(홍천), 농업회사법인 (주)양구친환경(양구), (주)흙스랑(횡성)

세부 연구결과

○ 오일에 빠진 간편더덕 제조과정



【오일에 빠진 간편더덕 시제품】

산채연구소 담당자: 이효영, 허수정, 이남길, 박기덕, 박소현, 고재영
 (033)339-8802, leehyoung12@korea.kr