

고품질 건산마늘 제조과정

◎ 배경 및 필요성

- 장기저장과 유통이 편리한 건산마늘 제조로 산마늘 가격 안정 도모

◎ 기술이전 내용

- 고품질 건산마늘 제조과정



- ① 산마늘을 깨끗이 3회 세척한다(특히 줄기 이음새 부분 흙이 없도록 유의).
- ② 산마늘을 95°C, 1분 데친다.
- ③ 빠르게 냉수마찰 2~3회로 깨끗이 세척한다.
- ④ 탈수기에 넣고 5분 탈수한다.
- ⑤ 건조대에 넓게 펼쳐서 놓고 산마늘 상태에 따라 60°C에서 3~4시간을 건조한다(줄기를 눌러보아 액이 나오지 않을 정도가 적당).
- ⑥ 유념기에 넣고 20초씩 3회, 총 1분 유념을 실시한다.
- ⑦ 건조대에 동그랗게 모양을 잡아 가지런히 놓고 건조기에 넣는다.
- ⑧ 60°C 10시간 건조로 건산마늘을 완성한다.

◎ 파급효과

- 건산마늘 제조방법 보급으로 산마늘 재배농가 및 가공업체 부가가치 증가

◎ 기술산업화 내역

- 농업회사법인 (주)양구친환경(양구), (주)청아굿푸드(횡성)

세부 연구결과

○ 건산마늘 제조과정



【무처리】



【유념처리】

○ 산마늘 건조시간에 따른 수분함량 변화

구 분	수분함량(%)	
	잎	줄기
무처리(블랜칭-탈수후)	80.4	85.0
건조시간 (hour)	1	82.3
	2	78.3
	3	69.7
	4	69.7
	5	65.1
	6	74.1
	7	58.5
	8	24.7
	9	17.4
	10	8.2



【 건조시간에 따른 산마늘 외관 변화 】

- 산마늘 데침 처리 결과, 물 95°C, 1분 처리가 바람직함
- 유념 처리 전 반건조 시간은 잎 수분함량 약 70%, 줄기 80%에 해당하는 3~4시간(줄기를 눌렀을 때 진액이 거의 나오지 않는 상태)가 가장 적당함. 4시간 이상 말리면 잎 부서짐이 많아 손실률 높아짐
- 유념처리는 20초×3회가 품질이 양호하고, 건산마늘 최종 건물수율은 11~13%임

산채연구소

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