

배경 및 필요성

- 최근 소비자 트렌드(간편식, 밀키트)에 맞춘 상품 개발 요구
- 청국장 발효에 맞는 고초균 활용으로 즉석국 제품 균일화 가능

기술이전 내용

- 고초균(AFY-16) 선발: 구수한맛(아미노태질소) ↑, 감칠맛(폴리글루탐산) ↑
- 산마늘 분말 및 곤드레 제조과정
 - 산마늘 잎(줄기) 분말제조: 95℃, 1분 증숙 → 열풍건조(50~55℃)→분쇄
 - 곤드레: 100℃, 3분 증숙 → 세척 → 탈수 → 냉동보관(-18℃ 이하)
 - * 산마늘 분말 2kg, 곤드레 40kg 필요/ 블록 10,000개 기준

산채 청국장 즉석국 제조방법



【산마늘 청국장 즉석국 제조과정】

- 콩 침지 및 증숙한 후, 선발균주 AFY-16를 1% 접종하여 청국장 제조
- 청국장과 부재료(산마늘분말, 곤드레) 혼합 후 동결건조 블록 제조

기대효과

- 주요 산채와 우수 종균 활용 간편 편이식 개발로 신소득 창출
- 즉석국 활용 다양한 밀키트 제품 확대 가능

기술산업화 내역

- 평창팜, 평창된장영농조합법인(평창)

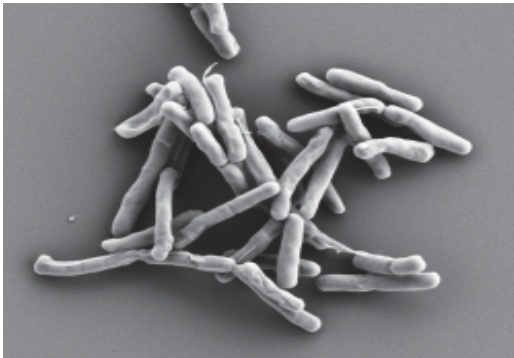
세부 연구결과

○ 선발균주 이용 청국장 품질 특성

NO	점짐물 함량(%)	아미노태질소(mg/%)	총산도(% w/v)
338	96.3	31.2	0.7
AFY-16	95.8	37.6	1.8
390	96.3	31.1	0.7
394	96.4	11.4	0.6
시판	96.0	36.6	0.8

○ 산채 청국장 즉석국 배합비

구분	배합비(%)	구분	배합비(%)
산마늘분말	0.3	양파	3.4
곤드레	7.8	5'-리보뉴클	1.4
저감미당	10.2	정제염	2.3
매운양념풍미분말	0.9	감자전분	1.7
청국장	31.3	쌀가루	0.9
된장	18.7	대파	16
마늘	1.7	홍고추	3.4



【선발 균주 이용 산채 청국장 블럭 시제품】