

참당귀잎 복합조미식품 제조기술

배경 및 필요성

- 참당귀잎 쌈채소용 생산기술 개발로 참당귀잎 생산 기반 마련
- 참당귀잎 소비시장 확대를 위한 소비자 맞춤형 가공 상품 필요

기술이전 내용

- 참당귀잎 복합조미식품 제조방법



【참당귀잎 복합조미식품 제조공정】

- 참당귀잎 복합조미식품 배합비율

구분	산채 분말				후레이크			참깨	맛소금	계
	곤드레	곰취	참취	참당귀	당근	양파	채소			
비율 (%)	14.1	7.6	7.6	4.2	21.9	20.1	15.4	4.2	4.9	100

기대효과

- 참당귀잎 식자재 활용으로 소비자 인식도 제고
- 제품 다각화로 참당귀잎 생산 농가 및 가공업체 소득 증가

기술산업화 내역

- 봄이락, 주식회사엠에스티(춘천시)

세부 연구결과

○ 참당귀잎 복합조미식품 제조방법



【참당귀잎 복합조미식품 제조과정】

○ 참당귀잎 복합조미식품 제조 단계별 설명

- ① 산채(곰취, 참취, 곤드레, 어수리) 및 참당귀잎 건나물을 분쇄기를 이용하여 100 mesh로 분말화한다.
- ② 각 분말에 50% 주정을 혼합하여 반죽을 만든다.
- ③ 혼합된 반죽을 과립기에 넣어 과립화한다.
- ④ 제형된 과립을 50°C에서 3시간 열풍건조시킨다.
- ⑤ 건조된 과립을 포장한다.
- ⑥ 산채 과립을 부재료(참깨, 맛소금)와 함께 혼합한다.
- ⑦ 혼합한 과립을 정량(8g) 포장한다.