

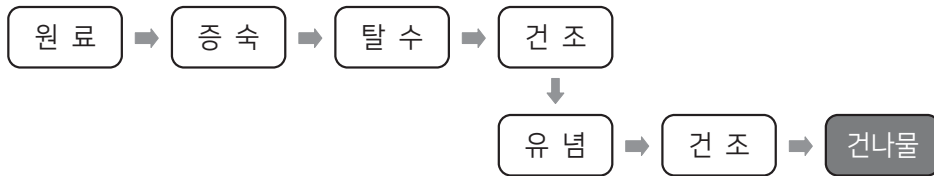
## 참당귀잎 나물밥 밀키트 제조기술

### 배경 및 필요성

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

### 기술이전 내용

- 참당귀잎 건나물 제조방법



【참당귀잎 건나물 제조공정】

- 참당귀잎 나물밥 밀키트



【참당귀잎 건나물】



【참당귀잎 나물밥】

### 기대효과

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

### 기술산업화 내역





- 봄이락, 주식회사엠에스티(춘천시), 청태산농장(횡성군)

## 세부 연구결과

### ○ 참당귀잎 건나물 물리적 특성

구분	색도			경도 (g)	재수화율 (%)
	L	a	b		
블랜칭 0분	45.82	-11.51	27.88	228.67	-
블랜칭 1분	34.11	-11.43	17.85	135.67	368.41
블랜칭 3분	39.86	-11.97	23.81	103.33	381.41
블랜칭 5분	38.36	-10.20	20.88	70.00	382.72

### ○ 참당귀잎 나물밥 관능평가

구분	I	II	III	IV
사진				
조성	곤드레 35%, 감자 26%, 참당귀잎 13%, 땅두릅잎 13%, 더덕순 13%	곤드레 35%, 감자 26%, 참당귀잎 13%, 당근 13%, 표고버섯 13%	참당귀잎 50%, 당근 30%, 표고버섯 20%	참당귀잎 50%, 곤드레 30%, 표고버섯 2%
외관	2.7	2.4	2.9	3.1
향	3.0	2.7	3.1	3.2
맛	3.4	2.6	3.4	4.1
찰기	3.2	2.9	3.3	3.7
질감	3.2	3.2	3.5	3.7
전체 기호도	3.1	2.8	3.3	3.9

※ 5점척도: 매우미흡 1, 다소미흡 2, 보통 3, 조금우수 4, 매우우수 5

농식품연구소

담당자: 이하연, 권혜정, 맹진희, 박지선, 임재길, 엄남용  
(033)248-6535, hylee87@korea.kr