

참당귀잎 페스토 제조기술

배경 및 필요성

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

기술이전 내용

- 참당귀잎 페스토 제조방법



【참당귀잎 페스토 제조공정】

- 참당귀잎 페스토 배합비율

구분	참당귀잎	올리브유	파마산치즈	아몬드	잣	캐슈넛	마늘	소금	후추	레몬즙	계
비율 (%)	24.5	44.1	12.3	7.4	4.9	2.5	2.5	0.5	0.5	1.0	100

기대효과

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

기술산업화 내역

- 봄이락(춘천시)

세부 연구결과

○ 참당귀잎 페스토 제조방법



【참당귀잎 페스토 제조과정】

○ 참당귀잎 페스토 제조 단계별 설명

- ① 견과류는 약불에 볶아서 준비한다.
- ② 레몬즙을 제외한 모든 재료를 믹서기에 넣고 곱게 갈아준다..
- ③ 페스토가 곱게 갈리면 마지막에 레몬즙을 넣고 혼합한다.
- ④ 유리병에 담아 밀봉한다.

○ 참당귀잎 페스토 및 이를 활용한 도시락 메뉴



【참당귀잎 페스토】



【참당귀잎 페스토 샐러드】

○ 참당귀잎 페스토 소비자 선호도 조사

(단위: %)

구 분	매우 좋지않다	좋지않다	보통이다	좋다	매우 좋다
맛	5.0	5.0	5.0	60.0	25.0
향	0.0	5.0	30.0	45.5	20.0

농식품연구소

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