

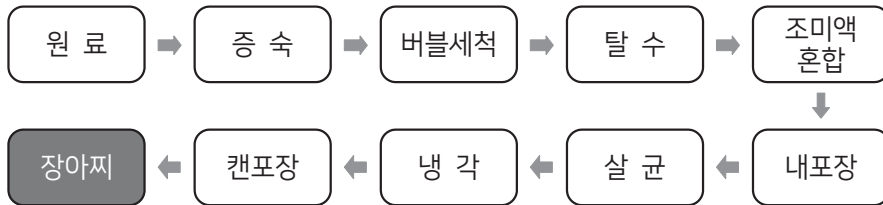
참당귀잎 장아찌 제조기술

배경 및 필요성

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

기술이전 내용

- 참당귀잎 장아찌 제조방법



【참당귀잎 장아찌 제조공정】

- 참당귀잎 장아찌 배합비율

구분	정제수	간장	정백당	식초	매실액	청양고추	레몬즙	합계
비율(%)	28.6	28.6	21.8	16.7	1.7	2	0.6	100

기대효과

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

기술산업화 내역

- 봄이락, 농업회사법인 강원그린팜(춘천시), 권영원 향토음식(정선군)

세부 연구결과

○ 참당귀잎 장아찌 이화학적 특성 및 물성

구분	당도(°Bx)	염도(%)	산도(%)	L(명도)	경도(g)	씹힘성(mJ)	점착성(g)
생채	29.77	1.99	1.22	29.77	306.67	4.53	206.33
데침	27.73	2.02	0.97	27.73	381.00	5.83	261.00

※ 생채: 그대로 수확한 참당귀잎, 데침: 생채를 100℃에서 1분 블랜칭

○ 참당귀잎 장아찌 및 이를 활용한 도시락 메뉴



【참당귀잎 장아찌】



【참당귀잎 장아찌 적용 도시락】

○ 참당귀잎 장아찌 소비자 선호도 조사

(단위: %)

구분	매우 좋지 않다	좋지 않다	보통이다	좋다	매우 좋다
맛	0.0	5.5	22.2	38.9	27.8
향	0.0	0.0	22.2	44.4	33.3