

잎새버섯 유효성분 증진 추출물 제조방법

배경 및 필요성

- 강원도 개발 잎새버섯 품종 ‘태미’의 소비확대를 위한 가공품 개발
- 가공품 활용 시 특유의 아린맛을 저감할 수 있는 전처리 방법 요구

정보 내용

- 잎새버섯 추출물 제조 방법
 - 잎새버섯 아린맛(전자혀: 6.4 → 4.5) 감소 효과
 - 잎새버섯 베타글루칸(1.8배) 증가 효과



【잎새버섯 추출물 제조 공정】

파급효과

- 가정에서도 손쉽게 만들 수 있는 편의식품 개발로 잎새버섯 활용도 제고
- 잎새버섯을 이용한 다양한 가공품 개발로 소비확대

기술산업화 내역

- (주)황소국수(춘천시)

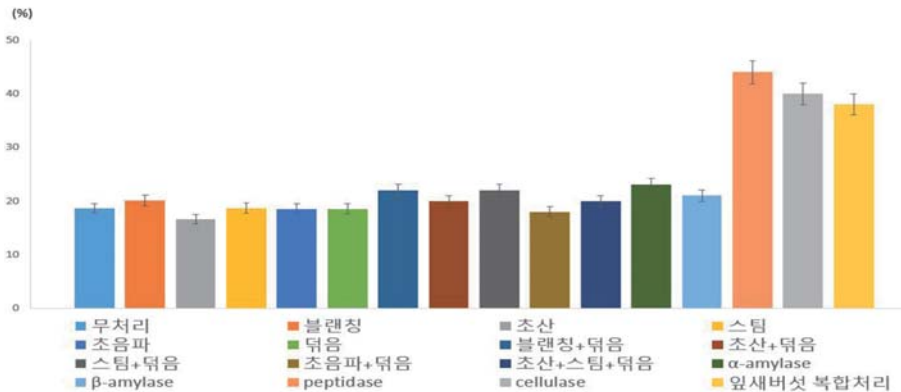
세부 연구결과

○ 잎새버섯 전처리에 따른 성상 비교



○ 잎새버섯 전처리 시 베타글루칸 함량

- 무처리(22.87g/100g) < 블렌칭+ㄹ뒸땡(33.29g/100g) < 효소처리(44.51g/100g)



【 잎새버섯 전처리별 베타글루칸 함량 】

농식품연구소

담당자: 박지선, 권혜정, 맹진희, 임재길, 이하연, 엄남웅
(033)248-6525 jjsun2346@korea.kr