

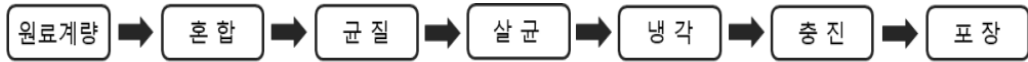
## 짜먹는 돌베스틱 제조 기술

### □ 배경 및 필요성

- 농특산물 활용 가공에 대한 현장애로 해결 및 관련 상품화 개발 요구
- 돌베 활용 기능성 식품 개발을 통한 산업화, 부가가치 창출 필요

### □ 기술이전 내용

- 짜먹는 돌베진 제조공정



- 돌베진 제조 방법

- ① 검수 및 선별 : 돌베 외관검사(부패, 이물, 중량)
- ② 꼭지 제거 및 절단 : 돌베 꼭지 제거하고 세절한다.
- ③ 건조 : 60°C, 18~24시간 동안 건조한다.
- ④ 돌베추출 : 건조돌베에 10배의 정제수를 가하여 65°C, 5시간 저온추출한다.
- ⑤ 여과 : 돌베추출액을 여과한다.(100mesh)
- ⑥ 돌베추출액 농축 : 70~80°C, 63시간 감압 농축한다.(약 37brix)
- ⑦ 한방재료 추출 : 한방재료에 10배의 정제수를 가하여 80°C, 6시간 추출한다.
- ⑧ 한방추출액 농축 : 70~80°C, 63시간 감압 농축한다.(약 52brix)
- ⑨ 농축액 혼합 : 각 원료(⑤, ⑦)를 배합비에 맞게 균질 혼합한다.
- ⑩ 충전 및 포장 : 13~20g씩 스틱 포장한다.
- ⑪ 후살균 : 80°C, 30분간 후살균 처리를 한다.
- ⑫ 냉각 후 저장 : 4~10°C 냉장고에 냉각, 저장한다.
- ⑬ 포장 : 박스 포장한다.

### □ 기대효과

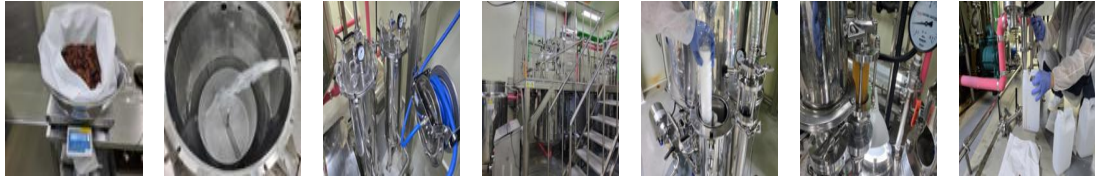
- 돌베 활용 가공품 개발로 재배 농가, 관련 업체 소득 증대

### □ 기술산업화 내역

- 김평곤 삼척 도라지

## 세부 연구결과

○ 돌배 농축액 및 한방 농축액 제조(삼척시농업기술센터 농산물종합가공센터)



원료      1차추출      살균      2차추출      여과      감압농축      내포장

○ 한방 농축액 제조 배합비

원재료명	배합비율(%)
오리나무	26.40
오가목	16.70
갈근	33.30
헛개나무열매	15.30
당귀	5.60
숙지황	2.70
합 계	100

- 추출조건 : 1차(80℃ 5시간), 2차(80℃ 5시간)

○ 짜먹는 돌배진 제조 배합비

원료	배합비율(%)
돌배추출액	10
돌배농축액(37brix)	25
한방농축액(52brix)	8
알룰로스시럽	56.72
구연산	0.05
잔탄검	0.1
비타민 C	0.1
DF-100(자몽종자추출물)	0.03
합 계	100

농식품연구소

담당자 : 이효영, 임재길, 이재희, 이기연, 김두은, 권혜정, 엄남용  
(033)248-6534, leehyoung12@korea.kr