

## 고추냉이 젤라또 제조 기술

### □ 배경 및 필요성

- 강원 고추냉이 지역특산물 산업화를 위한 지역대표 상품 개발 필요
- 농특산물 활용 가공에 대한 현장 애로사항 및 현장실용화 요구 증가

### □ 기술이전 내용

- 고추냉이 젤라또 제조공정



원료계량 ⇒ 혼합 ⇒ 믹싱 ⇒ 투입 ⇒ 배출 ⇒ 담기 ⇒ 제품

- 고추냉이 젤라또 배합비

원료명	중 량(g)	배합비율(%)
우유	1,100	69.80
생크림	20	1.27
설탕	160	10.15
포도당시럽	100	6.35
덱스트로스	60	3.81
탈지분유	100	6.35
혼합안정제	6	0.38
오대쌀 분말(뒤음)	15	0.95
고추냉이(잎9 : 근경1)	15	0.95
합 계	1,576	100

### □ 기대효과

- 고추냉이 활용 가공품 개발로 소비 활성화 및 재배농가 소득 증대

### □ 기술산업화 내역

- 두스쿱(Do스쿱)



## 세부 연구결과

### ○ 고추냉이 건조 처리별 수분, 색도, 항산화 활성 등 비교

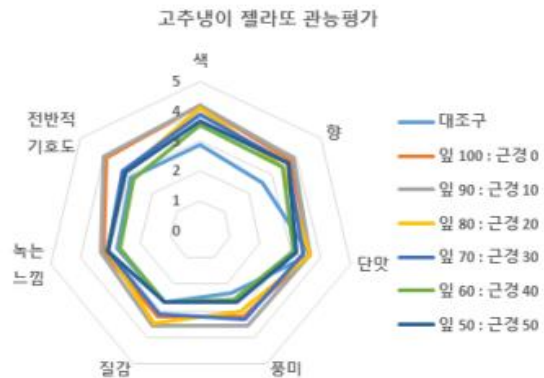
시료명	수율 (%)	수분 (%)	색도			총 폴리페놀 (mg TAE/g)	총 플라보노이드 (mg RE/g)	DPPH라디칼 소거능 (%)	
			L*	a*	b*				
냉풍 건조	얇	10.40	2.38	42.76	-3.12	6.73	0.38±0.05	0.49±0.01	19.30±0.38c
	근경	21.25	1.51	58.20	-3.17	10.32	0.23±0.02	0.29±0.08	25.35±0.88b
동결 건조	얇	8.90	0.15	43.61	-4.43	8.64	1.37±0.05	0.98±0.10	88.00±1.61a
	근경	20.20	0.04	47.67	-2.61	6.66	0.35±0.01	0.12±0.02	25.39±0.95b

### ○ 고추냉이 젤라또 제조방법

- ① 원료의 전처리 : 덩어리를 예열한 후 300°C에서 30분간 쌀을 볶아준다.
- ② 갈색이 되도록 볶은 후 120mesh로 분쇄한다.
- ③ 고추냉이 얇과 근경을 따로 세척 후 동결건조한 후 120mesh로 분쇄한다.
- ④ 원료를 배합비대로 계량하고 우유를 제외한 모든 분말을 혼합한다.
- ⑤ 우유를 넣고 핸드믹서로 혼합한 후 4°C에서 12시간 이상 숙성한다.
- ⑥ 잘 혼합된 충전물을 젤라또 기기에 넣는다.
- ⑦ 온도가 내려가고 경도가 8 이상이 될 때까지 기계를 작동한다.
- ⑧ 배출구로 소량을 꺼내어 질감과 경도를 확인한다.
- ⑨ 완성된 젤라또는 100g씩 포장하여 -18°C 이하에서 보관한다.



[와사비또(WASABITTO) 제품개발]



농식품연구소

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