

# 약선나물밥 제조 기술

## □ 배경 및 필요성

- 지역 농산물 소비 확대를 위한 기술원-농협 협업 상생제품 개발
- 쌀 등 지역농산물 소비 촉진을 위한 다양한 가공식품 개발 필요

## □ 기술이전 내용

- 약선나물밥 제조공정



- 약선나물밥 제조비율

시료명	배합비(%)	함량(g)
쌀	54.55	109.1
곤드레	11.82	23.64
참당귀잎	5.91	11.82
표고버섯	4.91	9.82
감자	10.23	20.46
들기름	6.09	12.18
정제염	0.58	1.16
맛간장	5.91	11.82
합계	100	200

## □ 기대효과

- 지역 농협과의 상호 협력으로 유통 활성화 및 지역 농산물 소비 확대

## □ 기술산업화 내역

- 농업회사법인 (주)흙스랑

## 세부 연구결과

### ○ 약선나물밥 제조과정

- ① 나물 혼합하기 : 냉동나물을 해동한 후 곤드레 양념장 및 들기름에 혼합한다.
- ② 부재료 준비하기 : 감자, 표고버섯은 불린 후 사용한다.
- ③ 밥하기 : 취반기를 이용하여 100℃에서 40분간 가열한다.
- ④ 혼합 : 취사 된 밥에 맛간장 양념한 후 나물과 부재료를 혼합한다.
- ⑤ 포장 후 냉동 보관한다.



【약선나물밥】

영양정보	
총 내용량 200g (1회 제공량)	열량 330 kcal
나트륨 310mg	함량   16%
탄수화물 71g	함량   22%
당류 0g	0%
지방 3.2g	6%
트랜스지방 0g	0%
포화지방 0.9g	6%
콜레스테롤 0mg	함량   0%
단백질 8g	15%

※ 1일 영양성분 기준치는 2,000 kcal 기준이며, 개인의 필요 열량에 따라 열량에 따라 달라질 수 있습니다.

2026.09.02

【영양 정보】