

농산물이용시험장

담당자 : 김영남, 최병곤, 김희연, 허남기, 임상현, 김경희
(033)248-6521, ynkim@gwd.go.kr

곰취 김치 및 장아찌 제조 및 표준화 공정

1. 목 적

- 곰취를 양구지역특화 작목으로서 브랜드화를 위해서 농가에서 소규모로 이루어지고 있는 전통 곰취김치 및 장아찌의 제조방식의 표준화 확립

2. 개발기술

- 곰취김치 및 장아찌 양념 조성물 함량
- 원료전처리 조건 설정 및 발효조건
- 유효 유산균주의 발효종균 활용과 보관

3. 기대효과

- 곰취의 기능성을 적극 활용하여 표준화된 발효식품을 생산할 수 있게 함으로서 새로운 수요를 유도하고, 곰취의 안정적인 수급조절 및 소비자의 기호도 증대를 통한 안정적 농가소득 확보.
- 지역의 관광문화축제 및 가족단위, 학교단위의 체험학습과 연계한 관광문화 체험 상품의 개발이 가능하게 하여 지역 이미지 향상과 시장성 확대.

4. 기술산업화 내역

- 곰취김치 및 장아찌 양념 조성물 함량
- 원료전처리 조건 설정 및 발효조건

농산물이용시험장

담당자 : 김영남, 최병곤, 허남기, 임상현, 김희연, 김경희
(033)248-6521, ynkim@gwd.go.kr

박피도라지의 갈변방지 방법

1. 목 적

- 도라지 박피 후 저장, 유통과정 중에 일어나는 갈변현상으로 상품의 질이 저하됨.
- 저장기간을 연장하고, 갈변 및 부패로 인한 상품가치 저하 예방에 효율적인 침지액과 박피공정에 활용할 수 있는 세척수 개발이 요구 됨.

2. 개발기술

- 침지 보관액과 저장방법 및 세척수의 조성

구 분	pH	ORP(mV)	HClO(ppm)
1% NaCl	6.83	635	28.91
1% Citric acid	2.62	639	23.05
1% Sodium acetate	6.68	468	9.33
강산성 전기분해수	2.48	1146	85.46

3. 기대효과

- 박피도라지 갈변방지 및 저장기간을 연장함으로써 상품저하예방 가능

4. 기술산업화 내역

- 침지보관액 조성 및 포장방법, 박피공정 세척수 활용방법

농산물이용시험장

담당자 : 최병곤, 김영남, 김경대, 허수정, 허남기, 김경희
(033)248-6529, taol@gwd.go.kr

수제 녹차 제조기술

1. 목 적

새로운 소득 및 관광자원으로 육성중인 동해안지역의 녹차산업의 조기정착을 위한 녹차 가공품 개발 기술지원

2. 개발기술

- **뒤 음** : 뒤음은 240~280℃에서 실시하며, 잎의 상태에 실시온도를 정한다.
뒤음은 산화효소를 불활성화 시켜 녹차 성분변화를 방지하며, 유념 작업을 쉽게 한다.
- **냉 각** : 뒤음된 잎을 공기중에 털어주면서 잎의 품온을 낮추어 준다.
- **유 념** : 녹차잎을 손으로 뭉쳐쥐고 가볍게 공을 굴리듯이 굴린다.
유념의 목적은 녹차의 형태를 만들고 잎에 상처를 내어 물에 잘 우려나오게 하는데 있다.
- **1차건조** : 온도는 200~220℃에서 실시하며, 녹차표면의 수분을 제거한다.
- **유 념** : 녹차 잎의 형태를 잡아준다.
- **2차 건조** : 160~180℃에서 실시하며, 녹차표면의 수분을 제거한다.
- **자연건조** : 주변환경이 청결한 곳에서 건조반을 이용하여 하룻밤 건조시킨다.
- **가 향** : 녹차의 맛을 결정하는 단계로서 80~130℃에서 실시한다.

3. 기대효과

- 동해안 녹차재배농가의 새로운 소득자원 발굴 및 관광상품화 가능

4. 기술산업화 내역

- 수제녹차 제조기술(고성 녹차 재배농가)

농산물이용시험장

담당자 : 최병곤, 임상현, 김희연, 김영남, 김경희

(033)248-6529, tao1@gwd.go.kr

비타민나무 잎을 재료로 이용하는 차의 제조기술

1. 목 적

신소득작목으로 육성중인 비타민나무를 이용한 차제조로 재배농가의 경영안정화

2. 개발기술

- 위 조 : 상온의 통풍이 양호한 곳에서 비타민나무잎을 망상의 선반위에 넓게 펼쳐 12~16시간 위조한다.
- 유 념 : 유념기를 이용하여 30분 행하여 발효를 촉진시킨다.
- 발 효 : 차엽을 선반에 넓게 펴고, 선반온도 30℃, 습도를 90%이상으로 하여 30분간 발효시킨다.
- 건 조 : 열풍건조기를 이용하여 80~90℃에서 건조한다.

3. 기대효과

- 기존 비타민나무의 이용부위인 열매 외에 잎을 이용한 가공품 개발로 비
타민 나무 재배농가 소득 증대

4. 기술산업화 내역

- 비타민나무 잎을 재료로 이용하는 차 제조기술