

이고들빼기 김치, 장아찌의 표준화 제조공정 및 양념 조성물

1. 목 적

- 소득이 높아짐에 따라 기능성, 청정성 채소 소비 확대
- 이고들빼기는 내추대성으로 재배법 개발시 주년생산 가능
- 생산기술, 품질검정, 김치 가공적성 등 소득 연계 개발기술 필요

2. 개발기술

- 이고들빼기 김치, 장아찌 표준화 공정 및 제조 매뉴얼
 - 이고들빼기 전처리 : 세척 → 염장(5%, 1일) → 세척 → 물빼기
 - 물빼기 후 김치, 장아찌 원료로 이용
- 이고들빼기 김치 기본 양념 및 배합비율

기본양념	중량(g)	기본양념	중량(g)
이고들빼기	66.4	멸치액젓	5.0
고추가루	6.0	당근	0.5
쪽 파	6.0	설탕	2.0
마 늘	3.0	참쌀가루	0.4
생 강	0.7	천일염	10.0

- 이고들빼기 장아찌 혼합 양념액의 성분 배합비율

재료 및 혼합 양념액	중량(g)
이고들빼기	62.0
간장	26.0
식초	4.0
설탕	8.0

3. 기대효과

- 고들빼기에 비해 발아율이 높고 생육이 우수하여 신 소득작목 개발 가능
- 암 예방, 간 보호 활성 등 생리활성 기능이 뛰어나며 김치용으로 식미가 우수하여 새로운 향토김치, 장아찌 품목 개발

4. 기술산업화 내역

- 김치 : 이고들빼기를 천일염 농도 5%에 1일 간 절여 고춧가루, 쪽파, 마늘, 생강 등 양념과 버무려 김치를 만들고 상온20℃에서 2일 간 숙성시켜 5℃에서 저온 저장함
- 장아찌 : 이고들빼기를 천일염 농도 5%에 1일 간 절여 간장, 식초, 설탕으로 혼합 양념액을 조성하여 장아찌를 만들어 5℃에서 저온 저장함