

고추냉이 잎의 절임류 제조 기술

□ 연구 핵심은

- 일본명 와사비로 알려져 있는 고추냉이는 근경을 이용한 방법은 다양하게 개발 보급되었으나,
- 최근 신작목으로 개발된 쌈채소용 고추냉이 잎에 대한 연구는 미흡한 실정으로, 우리나라 소비자의 입맛에 알맞은 절임류 제조 기술이 필요함.

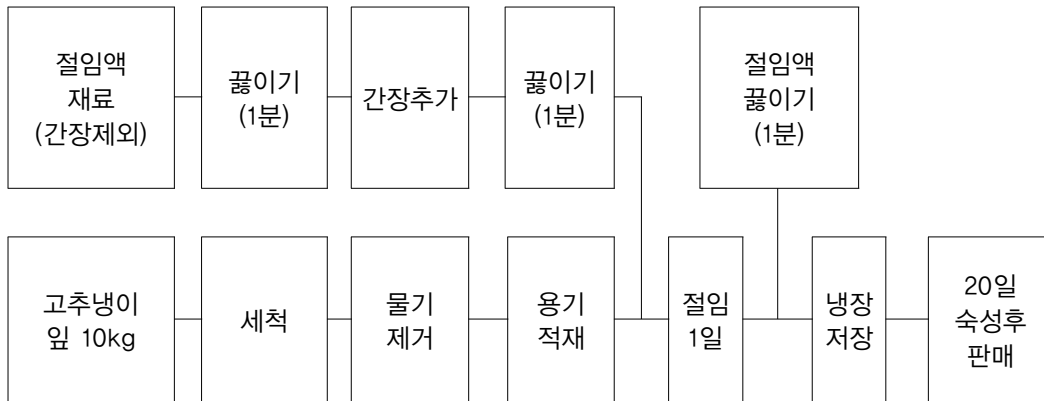
□ 이렇게 활용됩니다

- 고추냉이 잎 10kg에 간장절임

- 간장 절임액 재료표

재료명	간장 (ℓ)	설탕 (kg)	식초 (ℓ)	물 (ℓ)	소금 (kg)	통후추 (kg)	매실액 (ℓ)	생강 (kg)	조미료 (kg)	고추 (kg)
첨가량	4	3	2	24	0.5	0.05	1.5	0.4	0.01	0.15

- 간장절임 제조순서

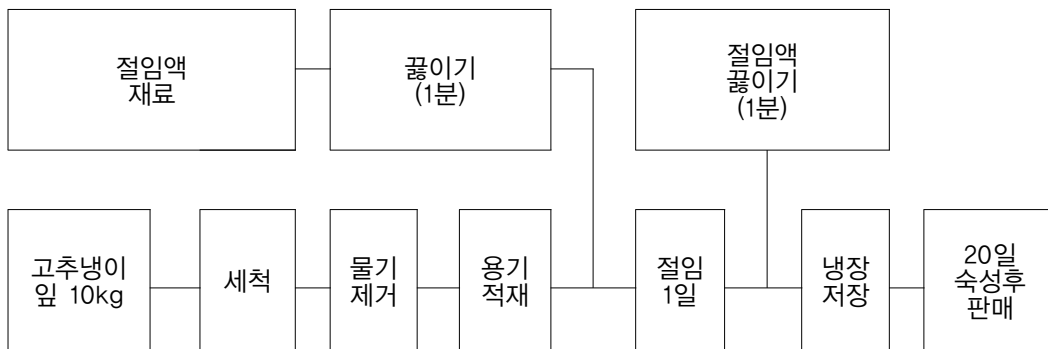


○ 고추냉이 잎 10kg에 초절임

- 초절임액 재료

구분	설탕 (kg)	식초 (ℓ)	물 (ℓ)	소금 (kg)	통후추 (kg)	생강 (kg)	고추 (kg)
첨가량	4	2	18	0.6	0.02	0.08	0.02

- 초절임 제조순서



□ 파급효과

- 고추냉이의 다양한 활용에 따른 소비 제고
- 부가가치 창출: 14,638천원/고추냉이잎 1,000kg

〈세부연구결과 성적〉

○ 고추냉이 장아찌 기호도 검사

기호도	처리번호별 기호도 J					
	I	II	III(간장)	IV	V	VI(초)
색 깔	5.9	5.6	7.6	7.1	6.9	7.5
모 양	6.0	6.8	7.8	7.5	6.5	7.7
향 기	6.1	6.8	8.0	7.0	5.8	7.8
국물맛	5.3	6.3	7.8	6.8	6.2	7.9
씹는맛	5.5	7.0	7.8	7.3	7.2	7.5
종합평가	5.3	6.3	7.8	7.0	6.7	7.9

J 기호도 : 1.0(매우 불량) ~ 9.0(매우 양호)

○ 고추냉이잎 절임류(장아찌) 상품 특성

(단위: 잎 10장)

특 성	처리번호별 특성						
	I	II	III(간장)	IV	V	VI(초)	
경도 (g/cm ²)	줄기	16,965	15,523	10,646	16,584	11,637	21,100
	잎	29,370	21,582	24,192	23,319	18,064	24,560
잎 색도	L	31.8	34.8	35.0	29.3	30.6	33.2
	a	4.1	5.1	4.3	3.5	4.0	3.6
	b	19.5	23.3	23.3	16.6	18.3	21.4

특화작물연구소

담당자 : 김경대, 박영학, 이정윤
(033)248-6871, kimkdkr@korea.kr