

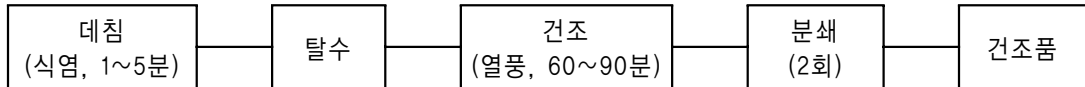
산채류 분말제조를 위한 데침조건

□ 배경 및 필요성

- 산채를 이용한 다양한 식재료로 사용하기 위하여 분말화 필요
- 산채의 고유한 쓴맛 제거와 녹색도를 높이기 위해 데침조건 구명

□ 활용 내용

- 산채 분말제조 공정



- 산채 종류별 적정 데침온도 및 시간

소금농도 (%)	온도(95℃)				온도(100℃)	
	1분	2분	3분	5분	2분	3분
1	어수리 영어자	섬쭉부쟁이 미역취	잔대 음나무	-	-	수리취
3	곰취	참취	-	눈개승마	고려엉겅퀴	-

□ 파급효과

- 산채 재배 농가 및 가공업체에 다양한 산채류(11종)의 데침조건(온도, 시간, 식염) 정보를 제공함으로써 고품질의 분말제조가 가능함.

〈세부 연구결과〉

○ 산채종류별 최적데침 조건 및 수분함량, 색도

작 목	최적 데침 조건			색도			수분 함량 (%)	수분 활성도 (AW)
	온도(℃)	시간(분)	염농도(%)	L	a	b		
곰 취	95	1	3	53.8	-4.8	16.9	4.2	0.3
참 취	95	2	3	61.5	-3.3	18.8	3.8	0.4
섬썩부쟁이	95	2	1	56.8	-4.5	16.1	3.7	0.3
수 리 취	100	3	1	58.0	-5.4	15.9	1.9	0.3
눈개승마	95	5	3	53.0	-6.0	16.9	5.1	0.4
음 나 무	95	3	1	55.4	-5.5	16.0	5.0	0.4
어 수 리	95	1	1	57.7	-5.0	20.0	4.4	0.4
고려영경귀	100	2	3	56.9	-4.0	16.1	4.2	0.4
미 역 취	95	2	1	56.2	-6.1	18.0	5.2	0.4
영 아 자	95	1	1	55.3	-5.1	16.7	5.5	0.4
잔 대	95	3	1	56.4	-5.3	16.6	6.4	0.5

○ 산채종류별 블랜칭 후 건조분말의 일반성분 및 식이섬유 함량 (가식부 100당)

시 료 명	수분 (g)	단백질 (g)	지질 (g)	회분 (g)	탄수화물 (g)	식이섬유(g)		
						총	수용성	불용성
곰 취	5.4	21.0	5.0	9.3	48.5	35.2	8.5	26.7
참 취	5.2	20.6	3.5	10.6	47.0	41.6	8.4	33.2
섬썩부쟁이	4.6	25.0	4.4	7.7	45.0	57.3	8.8	48.5
수 리 취	3.3	24.5	13.1	4.4	34.5	72.2	9.1	63.2
눈개승마	5.7	28.1	3.4	9.6	40.6	45.5	9.4	36.1
음 나 무	5.5	36.2	2.6	8.3	35.3	50.4	7.2	43.2
어 수 리	5.5	23.0	2.8	12.4	42.3	52.9	9.6	43.3
고려영경귀	5.2	26.9	5.5	10.6	38.5	52.5	7.9	44.6
미 역 취	5.9	19.0	4.0	8.8	46.9	50.3	10.7	39.7
영 아 자	5.8	25.0	5.4	6.7	43.7	49.5	7.0	42.5
잔 대	7.8	24.5	5.6	6.5	41.9	53.8	9.5	44.3

농식품연구소

담당자 : 권혜정, 이효영, 최병곤, 박아름
(033)248-6524, khyeje@korea.kr