

참당귀, 가시오갈피 부산물을 이용한 소스 제조방법

□ 배경 및 필요성

- 기능성이 우수한 참당귀, 가시오갈피 부산물을 이용하여 한방소스 3종 개발
- 약용작물을 활용하여 초고추장, 된장, 샐러드용 건강소스 제조 가능

□ 활용 내용

- 소스 제조공정



- 소스 첨가 추출물 제조

- 대추, 계피, 가시오갈피잎·열매 분말, 참당귀잎분말 : 90°C, 5시간 추출 후 여과

- 소스 종류별 재료배합 비율

(단위 : %)

초고추장 소스		된장 소스		샐러드용 소스	
마늘즙	4.5	마늘즙	9	정제염	3.3
양파즙	4.5	양파즙	9	올리브유	10
당 침출액	20	생강즙	1	석류초	25
감로차	0.5	당 침출액	20	양파즙	11
계피추출물	1	감로차	3	마늘즙	4.3
대추추출물	0.5	계피추출물	2.5	당 침출액	25
분말추출물	2	대추추출물	3	감로차	1
고추장	50	분말추출물	2.5	계피추출물	4
식초	17	된장	45	대추추출물	6
		고추장	5	분말추출물	4
				정제수	5
				흑임자	1
				잔탄검	0.4
합계	100	합계	100	합계	100

□ 파급효과

- 약재 외의 식용가능 부위 활용으로 재배농가 소득향상

〈세부 연구결과〉

○ 소스 첨가 추출물 제조

	재료량(g)	물(g)	추출 조건	Brix°
대추	50	500	90℃, 100rpm, 5시간 추출 후 감압 여과	4.7
계피	50	500		1.1
가시오가피 잎 분말 ^z	30	500		2.5
가시오가피 열매 분말 ^z	30	500		2
당귀 잎 분말 ^z	30	500		2.3
감로차	0.5	500	80℃, 40분 추출 후 여과	0

^z잎은 9월 채취, 열매는 10월 채취

○ 소스 종류별 품질 비교

구 분 ^z	수분함량 (%)	염도 (%)	당도 (Brix°)	ph	산도	점도 (Pa.s)	색도			
							L	a	b	
초고추장 소스	I	54.9	0.5	45.0	3.8	1.38	8.2	32.3	16.0	12.4
	II	54.7	0.5	44.9	3.8	1.38	8.0	31.9	15.7	11.7
	III	55.1	0.6	44.5	3.8	1.38	7.5	32.4	17.6	12.7
	IV	51.0	0.4	48.3	3.8	1.34	10.2	32.5	19.2	13.4
된장 소스	I	59.8	0.8	41.4	5.4	0.64	5.3	36.5	7.9	13.9
	II	59.9	0.8	41.3	5.4	0.64	4.7	36.3	7.8	13.5
	III	59.7	0.9	41.2	5.3	0.63	5.3	39.7	10.3	17.1
	IV	55.3	0.7	45.5	5.4	0.66	6.3	43.0	14.4	21.8
웰빙 소스	I	57.4	0.7	36.5	3.5	0.64	5.8	36.7	3.1	11.4
	II	57.3	0.8	36.1	3.5	0.62	4.2	34.7	2.7	9.4
	III	58.3	0.7	35.7	3.5	0.63	6.7	41.1	3.5	12.8
	IV	44.9	0.4	49.1	3.2	0.59	7.5	35.8	2.3	5.6

^z I: 가시오갈피 잎 II: 가시오갈피 열매 III: 참당귀 잎 IV: 무처리

○ 소스 선호도 조사

구 분 ^z	외관 ^y	향 ^y	맛 ^y	전반적인 기호도 ^y
초고추장 소스 I	5.7	6.6	6.7	6.3
된장 소스 III	6.3	6.2	5.9	6.1
웰빙 소스 II	6.1	5.9	5.8	5.9

^z I: 가시오갈피 잎 II: 가시오갈피 열매 III: 참당귀 잎

^y 9점 척도 (1점: 매우 나쁨, 3점: 약간 나쁨, 5점: 보통, 7점: 약간 좋음, 9점: 매우 좋음)leeh

농식품연구소

담당자 : 이효영, 권혜정, 박아름, 이재형, 임상현
(033)248-6534, leehyoung12@korea.kr