

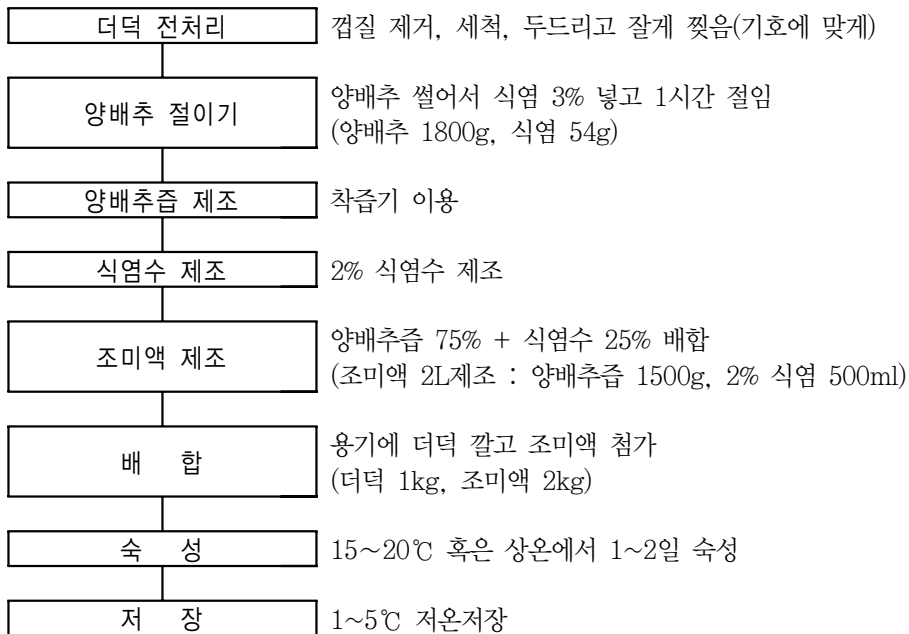
양배추를 이용한 더덕피클 제조방법

□ 배경 및 필요성

- 간장절임에 익숙하지 않은 신세대 및 외국인들의 입맛에 적합하도록 더덕을 이용한 발효피클 제조방법 개발
 - 양배추즙을 더덕 발효의 조미액으로 활용
 - 더덕, 양배추, 유산균이 결합된 건강, 저염피클 제조방법

□ 활용 내용

- 더덕 발효피클 제조과정



□ 파급효과

- 새로운 개념의 절임식품 제조방법 정보제공
- 더덕 피클로 판매시 더덕, 양배추 양방향 소비촉진 및 부가가치 증대
 - 생 더덕 단가 25,000원/kg → 피클제조 시 75,000원/kg(3배 증가)

〈세부 연구결과〉

- 더덕 발효피클에 양배추 조미액 첨가비율
 - 더덕 피클을 제조하기 위해 첨가하는 조미액은 양배추즙을 첨가하는 비율별로 조사하였고 피클 제조시 양배추즙을 75% 혹은 100%로 첨가하고 상온에서 1~2일 숙성 후 냉장 저장하는 것이 발효가 잘되고 맛이 좋았음
- 더덕 발효피클의 항당뇨 효과(α -amylase 저해 활성, 30일째)

구 분	농도(mg/ml)	저해율(%)
더덕 피클	1	87.4
	10	95.0
대조구(양배추즙)	1	76.2
	10	97.4
아카보스	1	44.3
	10	94.8

- 더덕피클의 항당뇨 효과 분석 결과 더덕피클이 약 87%로 대조구(양배추즙), 아카보스(경구혈당강하용 약제) 보다 높은 저해율을 보임

- 더덕 발효피클의 선호도 조사

구 분	숙성기간(일)	색	질감	전체적인 기호도
더 덕 피 클	30	6.1	6.5	6.8
	60	6.9	6.8	6.5
	90	7.0	6.7	6.7

² 9점 척도 (1점: 매우 나쁨, 3점: 약간 나쁨, 5점: 보통, 7점: 약간 좋음, 9점: 매우 좋음)