

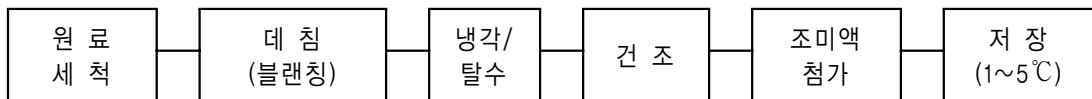
## 산채류를 이용한 물김치 제조방법

### □ 배경 및 필요성

- 산채 소비의 다양화를 위하여 산채를 이용한 물김치 제조방법을 개발
  - 전처리 조건과 물김치 배합 비율을 검토
  - 산채 물김치의 종류별 특성 비교 및 맛의 최적 숙성기간 제시

### □ 활용 내용

- 산채 물김치 제조과정



- 더덕을 제외한 산채를 살짝 데침[3% 식염수, 95℃(단, 고려엉겅퀴는 100℃), 1분] 처리하여 3회 냉각, 탈수를 거쳐 물기를 제거한 후 재료가 배합된 조미액을 첨가함, 맛의 최적 숙성기간은 제조 후 14일이며 더덕 물김치 선호도가 높았음

- 산채물김치 제조 배합비율

(산채1.5kg기준)

구분	무즙	양파	홍고추	마늘	생강	새우젓	식염	매실액	참쌀풀 <sup>2</sup>	정제수
중량 (g)	400	150	100	30	10	20	60	15	500	1500

<sup>2</sup>참쌀풀(참쌀가루 50g+물 500g)

### □ 파급효과

- 산채를 이용한 물김치 제조방법 정보제공으로 소비촉진 및 부가가치 증대
  - 생체 단가 5,000원~10,000원/kg → 물김치 제조 시 12,500~25,000원/kg (2.5배 증가)

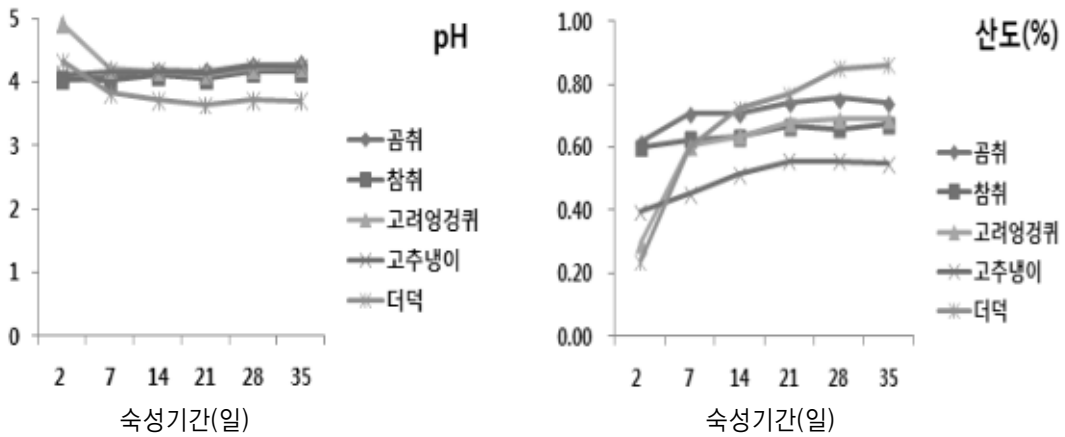
## 〈세부 연구결과〉

- 데침 조건에 따른 수분함량, 감모량, 색도, 경도

	수분함량(%)	감모량(g)	색도			경도 (kg/cm <sup>2</sup> )
			L	a	b	
곰취	82.9	18.0	35.1	-11.1	19.1	1.1
참취	85.0	10.3	30.7	-10.0	14.3	1.8
고려엉겅퀴	83.2	38.3	32.8	-11.8	19.0	2.0
고추냉이	89.5	15.7	30.9	-10.0	13.7	0.9

※ 데침(블랜칭) 조건 : 3%식염수 1분 블랜칭 동일

- 산채 물김치의 숙성기간에 따른 pH, 산도 변화



- 산채 물김치의 선호도 조사

선호도 <sup>z</sup>	숙성기간 (일)	구 분				
		곰 취	참 취	고려엉겅퀴	더 덕	고추냉이
향미	14	4.56	5.11	4.89	7.44	4.89
	35	4.90	5.30	5.10	7.20	6.00
질감	14	4.22	5.44	5.44	7.67	6.11
	35	3.90	4.70	5.50	7.40	6.20
종합적 평가	14	5.00	5.11	5.22	7.44	4.78
	35	4.10	4.60	5.10	7.30	5.78

<sup>z</sup> 9점 척도(1점: 매우 나쁨, 3점: 약간 나쁨, 5점: 보통, 7점: 약간 좋음, 9점: 매우 좋음)

농식품연구소

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