

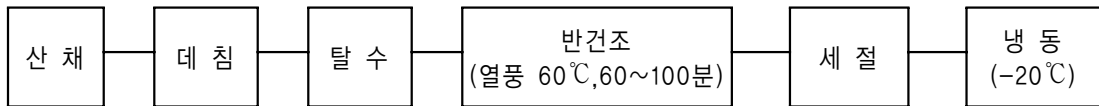
반건조 냉동 산채

□ 배경 및 필요성

- 산채의 고유한 특성을 그대로 유지하면서 장기저장이 가능하고 언제 어디서나 간편하게 즐길 수 있는 냉동 산채 즉석식품 개발

□ 기술이전 내용

- 반건조 냉동 산채는 산채 고유의 녹색과 향기를 지니고 있으며, 냉동저장품이기 때문에 장기저장이 가능하고, 전자레인지로 90초 이내에 신속한 해동이 가능하여 조리가 쉽고, 비빔밥 등 즉석식품으로 다양하게 활용 가능
- 반건조 냉동산채 제조 공정도



□ 파급효과

- 전통산채 즉석 식재료화로 편의성을 추구하는 소비성향 대응
- 복잡한 조리과정을 단순화하여 소비계층 확산을 통한 시장 확대

□ 기술산업화 내역

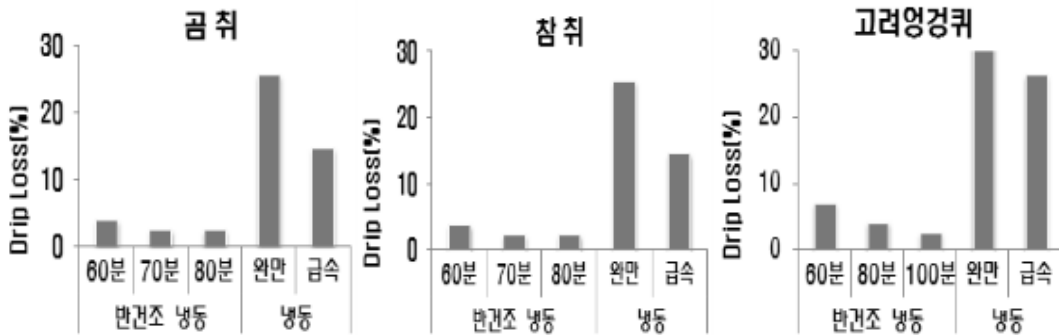
- 참씨드(춘천시)

〈세부 연구결과〉

- 반건조 냉동 제품 제조를 위한 전처리 조건 최적화
 - 최적화 방법 : 데친 후와 해동 후의 색도 차이 최소화, 데친 후 수분손실 최대화

산 채	최적화 방법	데침 온도(°C)	데침 시간(min)	식염농도(%)
곰 취	색차, 수분손실(ML)	94.1	3분 2초	4.8
참 취	색차, 수분손실(ML)	92.2	2분 24초	3.8
고려영경취	색차, 수분손실(ML)	98.7	3분 39초	3.8

- 반건조 냉동 제품의 해동 후 품질 특성



- drip loss(냉동제품 해동시 세포 내 물질이 유출되는 정도) : 반건조 처리에서 10% 이하로 나타나, 기존 냉동제품에 비하여 고품질의 냉동제품 제조 가능

- 반건조 냉동 제품 개발
 - 품목명 : 국거리용, 나물무침용, 비빔밥용 반건조 냉동산채
 - 특 징 : 편의성(전자레인지에서 90초 해동 사용가능)
 영양성(해동 후 세포 내 유출물 발생 낮아 영양소 손실 최소화)
 활용성(비빔밥, 국거리 등 다양한 용도로 즉석 식품에 활용)
 저장성(냉·해동 처리 등 경제적 저장 관리 용이)