

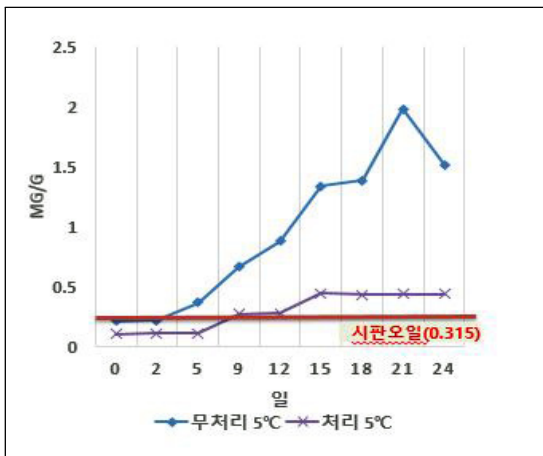
더덕 오일침지 시 최적 전처리 방법

배경 및 필요성

- 더덕 오일침지 처리별 품질 비교를 통해 유통온도 및 처리조건 설정
- 오일침지 간편더덕 반조리 가공식품 개발을 위한 활용성 검토

정보 내용

- 오일침지 전처리 방법: 절임(식염 1% 30분, 설탕 5% 10분)+반건조(95°C 60분)
- 유지의 산패도를 가늠하는 산가와 과산화물가 측정 결과 전처리한 오일침지 더덕의 오일 상태가 더 양호하게 유지되었음
- 선호도 조사 결과 전처리한 오일침지 더덕을 5°C에 저장한 것이 향, 씹힘성, 전체적인 기호도가 가장 좋았음
- 오일 침지한 더덕을 제조 시 전처리 공정을 거친 후 5°C 저장·유통이 바람직함



【산가】



【과산화물가】

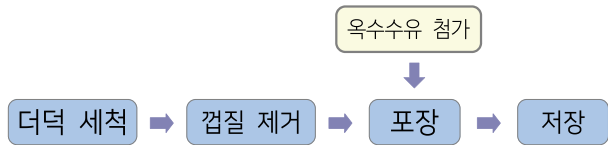
파급효과

- 오일침지 간편더덕 제조를 위한 새로운 가공기술 개발로 농가소득 기여

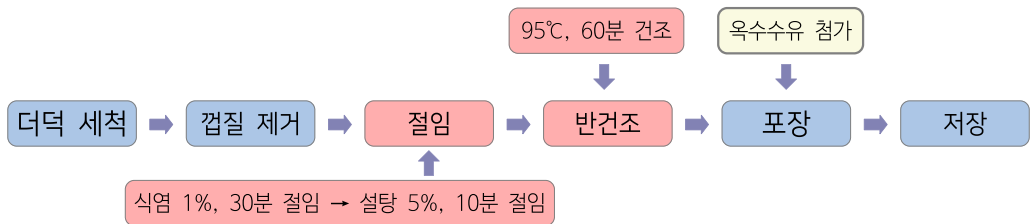
세부 연구결과

○ 더덕 처리별 제조공정 비교

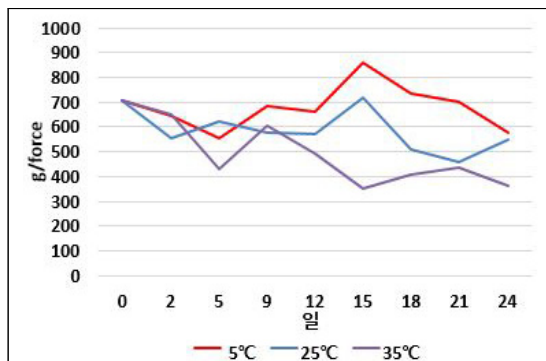
- 무처리: 전처리하지 않은
오일 침지 더덕



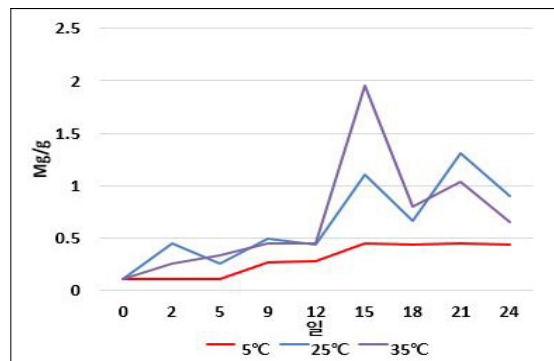
- 처리: 전처리(절임, 반건조)한 오일 침지 더덕



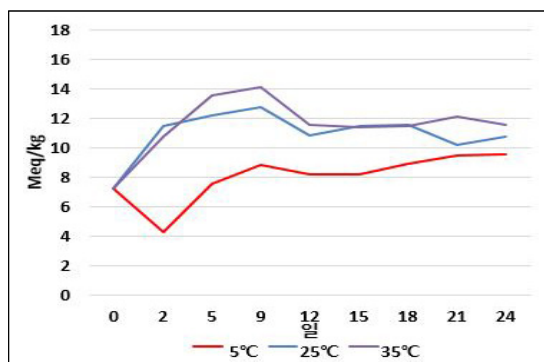
○ 전처리한 더덕의 저장온도 및 기간별 성분 변화



【 경도 】



【 산가 】



【 과산화물가 】

○ 저장 기간에 따른 선호도 조사

0일차	외형	색	향	씹힘성	전체적인 기호도 (맛)
무처리	4.0	3.9	2.1	2.9	3.2
처리	3.6	3.4	3.9	3.9	4.0

2일차	저장온도	외형	색	향	씹힘성	전체적인 기호도 (맛)
무처리	5℃	4.0	4.0	2.7	3.6	3.1
	25℃	3.6	3.4	2.0	3.0	2.9
	35℃	2.9	3.0	2.1	2.6	2.4
처리	5℃	3.3	3.3	3.6	3.7	3.7
	25℃	3.4	3.3	2.1	2.9	2.3
	35℃	1.9	1.6	1.7	2.0	1.7

5일차	저장온도	외형	색	향	씹힘성	전체적인 기호도(맛)
무처리	5℃	3.4	3.3	3.2	3.3	3.1
	25℃	2.6	3.0	2.2	2.4	1.7
	35℃	2.6	2.7	1.6	1.6	2.0
처리	5℃	3.3	3.3	3.6	3.4	3.6
	25℃	2.3	1.9	2.1	2.3	2.7
	35℃	1.9	2.3	1.9	2.3	1.6

1) 5점 척도(1점: 매우좋지않다, 2점: 좋지않다, 3점: 보통, 4점: 좋다, 5점: 매우좋다)

산채연구소

담당자: 이효영, 허수정, 권혜정, 이남길, 박기덕, 박소현, 고재영
(033)339-8802, leehyoung12@korea.kr