

숙근성 약용작물 순 활용 건나물 제조기술

◎ 배경 및 필요성

- 지역축제와 연계한 숙근성 약용작물(도라지순, 더덕잎, 땅두릅잎) 가공 및 관광상품 개발 필요

◎ 기술이전 내용

- 숙근성 약용작물 건나물 제조공정



- 제조공정

- ① 숙근성 약용작물(도라지순, 더덕잎, 땅두릅잎, 개두릅 등)을 수확한다.
- ② 각 작물별 데침 온도 95~100℃, 1~5분으로 데친다.
※시료 10kg당 물 100L 사용
- ③ 식품용 탈수기를 이용하여 탈수한다(30초~5분).
- ④ 열풍건조기(60℃, 60~90분)을 이용하여 건조한다.
- ⑤ 건조된 나물을 유념기계를 이용하여 5~10분 유념처리한다.
- ⑥ 유념 처리한 후 열풍건조기(60℃설정)하여 120~180분 건조한다(수분함량 10%이하 기준).

◎ 기대효과

- 관광 상품화를 통한 인지도 상승으로 재배농가 및 가공업체의 협력을 통한 부가가치 제고

◎ 기술산업화 내역

- 성일농장(태백), 양지농원(양구)

세부 연구결과

< 표 1. 더덕순 건조후 품질특성 비교 >

데침처리	수분 (%)	재수화율 (%)	색도 ^z		
			L	a	b
무처리	11.0	333.0±6.0	56.0±0.6	-2.9±0.1	19.9±0.5
100℃	30초	382.2±6.8	55.6±0.5	-3.8±0.1	16.3±0.5
	60초	379.1±1.0	52.5±0.1	-3.6±0.1	14.1±0.1
	90초	366.6±5.9	50.4±1.1	-3.2±0.0	12.5±0.7
	120초	375.7±7.3	53.6±0.2	-3.2±0.1	15.1±0.2

^z L(+white ~ -black), a(+red ~ -green), b(+yellow ~ -blue)

< 표 2. 도라지순 건조후 품질특성 비교 >

데침처리	수분 (%)	재수화율 (%)	색도 ^z		
			L	a	b
무처리	7.7	345.5±9.2	59.2±0.5	-5.2±0.1	20.2±0.2
100℃	1분	360.2±4.6	54.7±0.2	-4.4±0.0	16.7±0.1
	2분	353.2±4.7	54.8±0.5	-3.8±0.1	15.9±0.2
	3분	343.1±3.5	55.6±0.2	-4.1±0.0	17.2±0.2
	4분	327.1±3.2	53.4±0.1	-3.1±0.0	15.7±0.2
	5분	334.2±0.5	58.2±0.4	-2.7±0.0	18.3±0.3

^z L(+white ~ -black), a(+red ~ -green), b(+yellow ~ -blue)

< 표 3. 땅두릅순 건조후 품질특성 비교 >

데침처리	수분 (%)	재수화율 (%)	색도 ^z		
			L	a	b
무처리	10.4±0.1	177.4±0.6	51.7±0.2	0.2±0.0	15.1±0.2
100℃ 3분	6.9±0.1	259.1±8.9	56.2±0.2	-2.2±0.1	17.3±0.1
100℃ 5분	7.4±0.0	263.8±1.4	57.2±0.0	-1.9±0.0	17.8±0.1

^z L(+white ~ -black), a(+red ~ -green), b(+yellow ~ -blue)