

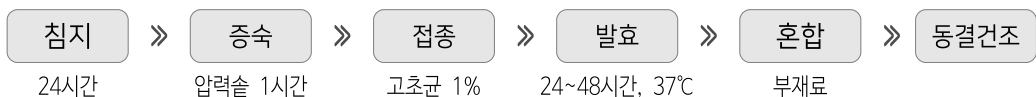
토착종균 이용 산채 청국장 즉석국 제조기술

배경 및 필요성

- 최근 소비자 트렌드(간편식, 밀키트)에 맞춘 상품 개발 요구
- 청국장 발효에 맞는 고초균 활용으로 즉석국 제품 균일화 가능

정보 내용

- 고초균(AFY-16) 선발: 구수한맛(아미노태질소) ↑, 감칠맛(폴리글루탐산) ↑
- 산채 청국장 즉석국 제조공정



- 콩 침지 및 증숙한 후, 선발균주 AFY-16를 1% 접종하여 청국장 제조
- 청국장과 부재료(산마늘분말, 곤드레) 혼합 후 동결건조 블록 제조

- 산채 청국장 즉석국 배합비

구분	배합비	구분	배합비
산마늘분말	0.3	양파	3.4
곤드레	7.8	5-리보뉴클	1.4
저감미당	10.2	정제염	2.3
매운양념풍미분말	0.9	감자전분	1.7
청국장	31.3	쌀가루	0.9
된장	18.7	대파	16
마늘	1.7	홍고추	3.4



파급효과

- 주요 산채와 우수 종균 활용 간편 편이식 개발로 신소득 창출
- 즉석국 활용 다양한 밀키트 제품 확대 가능

세부 연구결과

< 표 1. 선발균주 이용 청국장 품질 특성 >

NO	점짐물 함량(%)	아미노태질소(mg/%)	총산도(% w/v)
338	96.3	31.2	0.7
AFY-16	95.8	37.6	1.8
390	96.3	31.1	0.7
394	96.4	11.4	0.6
시판	96.0	36.6	0.8



【선발 균주 이용 산채 청국장 블럭 시제품】