과 제 구 분	기본 Code : LS 0505	수행시기	후반기	연구기간	'99(1년차)
연구과제명	**버섯 가공품 다양화 연구**				
세부과제명	**고품질 버섯식초 제조**				
색 인 용 어	초산발효, 알콜발효, 통기배양				

연구원별 임무				
구 분	소 속	성 명	전화번호	담 당 임 무
연구책임자	경기도원, 버섯시험장	하태문	0347)764-0265	처리내용수행, 조사분석 총괄
공동연구자	〃	기필도	0347)764-0265	결과분석, 문헌조사
	〃	김영호	0347)764-0264	시험설계 및 지도

1. 연구 필요성

○ 버섯은 천연 M.S.G 성분이 다량함유되어 있어, 조미료로서의 가공적성이 높음

○ 식초는 단지 신맛만 제공하는 조미료로서 다루어져 왔을 뿐, 건강 기능성에 대한 연구 미흡

○ 버섯의 향과 맛을 살린 버섯식초의 개발을 통한 위생적이고 기능적인 먹거리 제공이 필요

- 식초는 T.C.A회로에 관여하여 젖산의 분해를 가속화시켜 피로회복에 좋고 식품의 방사능 제거효과, 혈중알콜농도저하, 동맥경화 예방에 효과가 있음('88, Japan patent).
- 현재 합성식초, 양조식초로 사과식초, 감식초 등이 유통중임.
- 전통적인 방법으로 식초제조시 6~7개월의 장기간의 발효기간이 소요되며 산도가 낮고 초산이외 젖산, aceton계 화합물의 생성으로 품질이 저하됨('96, 한국식품영양학회지).

2. 최종연구목표

○ 버섯을 이용한 식초를 개발하여 버섯가공품 다양화와 소비확대에 기여코자 함.

3. 연차별 주요추진계획

가. 연구목표

○ 1년차

· 버섯식초 개발로 버섯가공품 다양화

나. 세부추진계획

<시험1> 알콜발효 후 초산발효에 의한 버섯식초 제조

<시험2> 통기배양에 의한 버섯식초 제조

4. 기대되는 결과

○ 버섯의 향과 맛이 가미된 고품질 식초의 제조

○ 기존 제품의 총산도 5~7% 보다 높은 식초 제조

○ 식초제조기간 단축 6~7개월 → 1개월 이내