

과제구분	기본 Code : LS 0505	수행시기	후반기	연구기간	'99(1년차)
연구과제명	버섯 가공품 다양화 연구				
세부과제명	버섯 농축음료 개발				
색인용어	느타리, 표고, 초산발효, 농축음료				
연구원별 임무					
구분	소속	성명	전화번호	담당 임무	
연구책임자	경기도원, 버섯시험장	기필도	0347)764-0265	처리내용수행, 조사분석 총괄	
공동연구자	"	하태문	0347)764-0265	결과분석, 문헌조사	
	"	김영호	0347)764-0264	시험설계 및 자료분석	

### 1. 연구 필요성

- 손쉬운 버섯의 유효성분 추출이용 방법 개발이 필요
- 발효에 의한 버섯 유효성분추출 음료 개발로 버섯의 소비촉진
  - 각종 버섯은 항균 및 항종양 작용이 있으며, 표고버섯은 항 바이러스 및 콜레스테롤 저하작용의 렌티난과 인터페론 유발 성분 등이 있고, 팽이는 강심작용, 영지버섯에는 정혈, 이뇨, 해독, 보간, 정장등 성인병 예방성분이 있음('94キノコの薬効と食効)
  - 매실 설탕절임 가공법 개발('96, 경남도원)
  - 기능성 식품의 개발('94 첨단기술농업정보, 농진청)

### 2. 최종연구목표

- 버섯을 농축 발효하여 건강보조 음료를 개발 하고자 함

### 3. 면차별 주요추진계획 (연구목표)

- 1년차 : 건강 보조 음료 개발로 버섯가공품 다양화

### 4. 기대되는 결과

- 버섯가공제품 개발의 다양화 : 현8종 → 9종
- 홍수출하물량의 흡수 및 비상품성 버섯의 소비확대