

과 제 구 분	대형공동 Code : LS 0508 (지역농업기술개발)	수행시기	전반기	연구기간	2000~(1년차)
연구과제명	파클용 오이 수입대체를 위한 재배 및 가공기술 개발			과제책임자	이 성 재
세부과제명	오이피클 제조기술 개발				
색 인 용 어	오이피클, 염장, 발효				
연구원별 임무					
구 분	소속(연구실)	성 명	전화번호	담 당 임 무	
세부과제책임자	경기도원, 환경농업연구과	이용선	0331)229-5835	시험 연구 총괄 수행	
공 동 연 구 자	경기도원, 원예연구과	이수연	0331)229-5732	시료조제 및 시험처리	
	경기도원, 환경농업연구과	강창성	0331)229-5835	성분분석	

1. 연구 필요성

- 국내산 오이 피클의 맛과 향이 외국산 제품에 비해 떨어져 외국산 점유율이 80~85% 수준임('96년 661만4천달러, 4,817M/T 수입)
 - 패스트푸드 시장이 확대됨에 따라 수입규모가 매년 급증하고 있음 ('96년 대비 '97년 22.6% 증가)
- 국내산 오이를 이용한 오이김치, 오이장아찌 및 오이지에 대한 연구 결과가 일부 발표되어 있으나, 오이피클에 대한 연구는 미흡한 실정임
 - 염장시 CaCl₂ 20mM첨가와 발효기간중 소금물내 N₂ gas충진에 의해 오이피클의 조직감을 증진시킴('97. 중앙대)
 - 국내산 오이를 이용한 스위트피클 개발연구 수행('97. 한식연)

2. 최종연구목표

- 국내 소비자의 기호에 맞는 오이피클을 개발하여 수입대체 도모

3. 연차별 주요추진계획

- 1년차 : 염장조건 구명

4. 기대되는 결과

- 국내 소비자의 기호에 맞는 오이피클 제조방법 개발을 통한 오이피클 및 염장오이 수입 대체