

<b>건의제목명</b>	버섯의 영양특성 초·중등 교과서 수록 및 학교급식					
<b>연구개발자</b>	<b>소속기관</b>	경기도농업기술원 (버섯시험장)	<b>성명</b>	주영철	<b>전화 및 e-mail</b>	031)764-0265 jycheoul@kg21.net
<b>공동개발자</b>	"	영남대학교	"	이재성	"	053)810-2955 jslee@yumail.ac.kr

### 1. 연구성적('03, 경기도원)

○ 느타리버섯 성분함량

종 류	Fe	비타민 B <sub>5</sub>	Folic acid	chitin
함 유 량 (100g당)	1.2mg	2.4mg	92 $\mu$ g	0.9%

○ 버섯 키토산함량

종 류	생느타리	건조느타리	건조큰느타리	생배추	건배추
함유량(%)	0.9	1.1	0.7	0	0

○ 버섯의 자연계에서의 기능과 역할

- 식물과 공생하거나 식물체와 토양중에 있는 유기물을 분해하여 양분을 흡수, 이용
- 부후균은 산업폐기물, 쓰레기의 무공해처리원으로도 이용 가능하며, 버섯은 자연계에서의 분해자 역할 수행

○ 버섯 이용 및 개선방법 설문조사

설 문 내 용		초등학생	중학생
버섯을 잘 안먹는 이유?	냄새가 싫어서	6 (8.0)	3 (6.5)
	씹히는 느낌이 싫어서 (물컹거리는 감촉)	52(69.3)	26(56.5)
	엄마가 잘 안해줘서	11(14.7)	5(10.9)
	아무런 이유없이	6 (8.0)	12(26.1)
	계	75(100)	46(100)
선호하는 버섯 요리는?	볶음	45(22.7)	44(17.1)
	탕(전골)	54(27.3)	66(25.6)
	고기와 같이	78(39.4)	102(39.5)
	버섯전	1 (0.5)	7 (2.7)
	버섯구이	20(10.1)	39(15.1)
계	198(100)	258(100)	

○ 학생들이 선호하는 버섯요리

요리종류	제조법 및 주안점
버섯피자	· Dough의 버섯가루 첨가, 버섯만으로 토핑
버섯탕수육	· 다진 생버섯을 첨가하여 튀김반죽을 고기에 입혀 튀김 · 고기와 버섯을 골고루 섞어 튀김반죽을 입혀 튀김
버섯햄버그	· 햄버그패티 제조에 버섯 이용
버섯불고기	· 버섯과 쇠고기는 면역체계 강화를 하는 식품
버섯과자	· 과자재료에 버섯가루를 포함
버섯소세지(햄)	· 재료배합시 버섯첨가 제조

○ 건의내용

- 버섯의 영양적 우수성 교과서 수록  
(초등학교 : 과학교재, 중등학교 : 과학,가정교재)
- 버섯의 자연계에서의 기능과 역할 교과서 수록  
(초등학교 : 과학교재, 중등학교 : 과학교재)
- 학교급식소에서의 주 1회 이상 버섯을 이용하도록 건의(일반야채에 비해 다당류, 비타민, 미네랄 등의 영양소가 풍부 - 버섯탕수육, 버섯불고기, 버섯 햄버거)

2. 적 요

- 자라나는 세대의 균형있는 식습관 정립으로 국민건강 향상
- 버섯의 소비증가, 농가소득 향상 및 버섯산업의 활성화
- 버섯산업의 국제 경쟁력 향상