

사업구분 : 기본연구	Code 구분 : LS 0505	농촌생활과학(전반기)
연구과제 및 세부과제명	연구기간	연구책임자
버섯 김치 개발에 관한 연구	'04~'05	경기도원 버섯시험장 원태진
1) 큰느타리버섯 김치개발	'04~'05	경기도원 버섯시험장 원태진
색인용어	큰느타리버섯, 김치, 첨가형태, 첨가량, 기호도	

1. 연구개요

가. 연구의 필요성

- 큰느타리버섯의 최근 생산량이 증대됨에 따라 새로운 가공품개발이 필요함
- 소비자가 간편하게 이용할 수 있는 김치에 영양적으로 우수한 큰느타리버섯을 첨가하여 대량소비기반을 구축하고자함

나. 년차별·단계별 종합연구목표

구 분	종 합 연 구 목 표
1년차(단계)목표	<ul style="list-style-type: none"> · 김치에 적합한 큰느타리버섯의 첨가형태 및 방법 구명 · 김치에 적합한 큰느타리버섯 첨가량 구명 · 큰느타리버섯김치 숙성온도 및 기간 설정
2년차(단계)목표	<ul style="list-style-type: none"> · 큰느타리버섯김치 숙성온도 및 기간 설정 · 소비자기호도조사

2. 연구추진내용

가. 종합연구내용

세부과제명	주요연구내용	연구목표	연구년도
1) 큰느타리버섯 김치 개발	○ 큰느타리버섯의 첨가형태, 첨가 방법, 첨가량 구명과 큰느타리 버섯김치 숙성온도 및 기간설정	○ 큰느타리버섯을 이용한 김치개발	'04~'05

나. 당해연도세부연구내용

세부과제명	주요연구내용
1) 큰느타리버섯 김치 개발	<p><시험1> 큰느타리버섯의 첨가형태 및 방법 구명</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 시험버섯 : 큰느타리버섯 ○ 김치종류 : 배추김치 ○ 처리내용 <ul style="list-style-type: none"> - 첨가형태 : 버섯절편, 버섯채 - 첨가방법 : 절임버섯, 데친버섯 ※절임방법: 염농도15% 4h, 데침방법 : 수증기 ○ 주요조사항목 : 관능검사, 물성, pH, 산도, 염도, 미생물수 등 <p><시험2> 큰느타리버섯김치에 알맞은 버섯첨가량 구명</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 시험버섯 : 큰느타리버섯 ○ 김치종류 : 배추김치 ○ 처리내용 : 생배추중량의 0, 5, 10, 15% ○ 주요조사항목 : 관능검사, 물성, pH, 산도, 염도, 미생물수 등 <p><시험3> 큰느타리버섯김치 숙성온도 및 기간설정</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 시험버섯 : 큰느타리버섯 ○ 김치종류 : 배추김치 ○ 처리내용 <ul style="list-style-type: none"> - 숙성온도 : 5, 7.5, 10℃ - 숙성기간 : 10, 20, 30일 ○ 주요조사항목 : 관능검사, 물성, pH, 산도, 염도, 미생물수 등

3. 연구결과 활용계획

- 큰노타리버섯 김치개발(특허출원 2005)

4. 기대 및 파급효과

- 김치에 영양이 우수한 버섯을 첨가하여 식생활을 통한 국민건강 증진
- 큰노타리버섯을 손쉽게 김치에 이용함에 따라 대량소비 촉진

5. 연구원 편성

세 부 과 제 명	구 분	소 속 (과·팀명)	직 급	성 명	담당업무	전화번호
1)큰노타리버섯 김 치 개발	세부과제책임자	버섯시험장	지방농업연구사	원태진	시험처리	764-0265
	공동연구자	가공이용 버섯시험장	"	도현미	자료정리	"
		재배 버섯시험장	지방농업연구관	주영철	연구총괄	"

6. 연도별 연구비

(단위 : 백만원)

과 제 및 세 부 과 제 명	2004 년도	2005 년도	계
○ 버섯 가공이용에 관한 연구			
1) 큰노타리버섯 김치 개발	20	20	40
총 계	20	20	40