

활용제목명	국내산 피클용 고추를 이용한 조미액 개발					
연구개발자	소속기관	경기도농업기술원 (원예연구과)	성명	이용선	전화 및 e-mail주소	031)229-5795 lyongsun@gg.go.kr
공동개발자	"	"	"	이수연	"	031)229-5792
	"	"	"	서명훈	"	031)229-5791

### 1. 연구성적('07 경기도원)

#### ○ 고추피클 조미액 개발

조미액 <sup>1)</sup>		염도 (%)	당도 (°Brix)	경도 (kg/cm <sup>2</sup> )	기 호 도 <sup>2)</sup>			
					외관	조작감	맛	종합
간장액	조미액 1	11.4	13.2	29.5	5.3 ab	5.4 a	5.4 a	5.5 a
	시판 1	13.7	15.7	24.4	5.0 b	5.0 b	4.8 b	4.8 b
식초액	조미액 2	12.8	15.0	24.5	5.4 a	5.3 ab	4.9 b	5.1 ab
	시판 2	5.6	6.5	11.4	4.2 c	3.7 c	3.6 c	3.6 c

※ DMRT at 5% level, 기호도 조사인원 : 기술원 직원 93명

↓ 조미액 배합비율

- 조미액 1 : 간장 26, 올리고당 16, 식초 26, 물 32%
- 조미액 2 : 식초 37, 올리고당 33, 소금 13, 물 17%, 향신료, 색소
- 시판 1 : 시중 간장절임 고추(국내산)
- 시판 2 : 시중 식초절임 고추(수입산)

♪ 기호도(7단계) : 7(매우 좋음), 6(좋음), 5(약간 좋음), 4(보통), 3(약간 나쁨), 2(나쁨), 1(매우 나쁨)

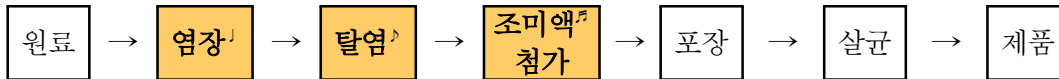
### 2. 적 요

#### ○ 내수용 고추피클 조미액 배합비율

- 간장액 : 간장 26, 올리고당 16, 식초 26, 물 32% 혼합
- 식초액 : 식초 37, 올리고당 33, 소금 13, 물 17%, 향신료, 색소 등 혼합

### 3. 개발기술의 활용방법

#### ○ 고추피클 제조공정



↓ 염장방법 : 천일염을 이용하여 여름에 수확하는 고추는 가미하지 않은 18% 소금물에, 가을에 수확하는 고추는 가미하지 않은 15% 소금물에 고추가 뜨지 않게 무거운 것으로 눌러 염장함

※ 보관 : 통풍이 잘되고 온도가 일정하게 유지되는 곳에 보관하며 빛이 들어가지 않게 차광처리를 하여 밀봉함

♪ 탈염방법 : 염장 후 1달 이후부터 가능하며, 조미고추가 필요할 때 일주일전 탈염을 실시하며 큰 통에 물을 고추부피의 2배이상 담고 4일이상 두었다가 염농도가 6% 미만으로 떨어지도록 함

♫ 조미액은 소비층에 따라

- **간장액** : 간장 26, 올리고당 16, 식초 26, 물 32%

\* 간장절임 고추에 익숙해져 있는 **청장년을 위한 맛**, 간장의 단맛과 매운맛이 느껴짐

- **식초액** : 식초 37, 올리고당 33, 소금 13, 물 17%, 향신료, 색소

\* 간장의 텁텁한 맛을 없애고 식초와 소금으로 맛을 내어, 깔끔한 피클 맛에 익숙한 신세대를 위한 맛