

영농활용 제목명	지역 어메니티 농장에 적합한 전통주 제조 방법 기술 개발					
연구개발자	소속기관	경기도농업기술원 (작물개발과)	성명	이대형	전화 및 e-mail주소	031)229-55784 leedh2@gg.go.kr
공동개발자	"	"	"	강혁윤	"	031)229-5783
	"	"	"	이중수	"	042)520-5388
	"	"	"	박경열	"	031)520-5711

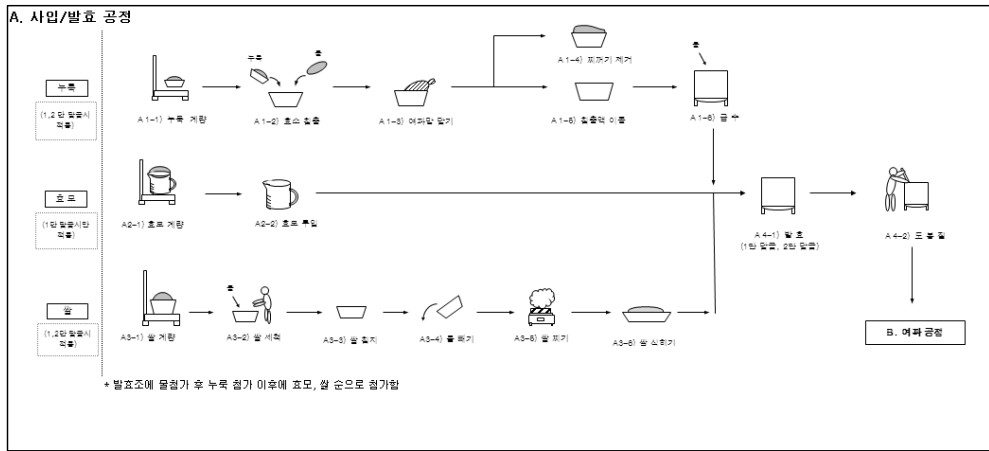
## 1. 연구성적('09, 경기도원)

- 파주 C 농가 : 효모 1.2% 첨가, 치대기 안함, 급수량 120%,  
발효일수 2일 조정, 발효온도 25℃

	기존 제조방법	현재 제조방법	개선 사항
밑술	찹쌀 250g, 누룩 50g, 물 400ml, 치대기 1시간, 3일간 30℃	찹쌀 250g, 누룩 50g, 물 400ml, 효모 15g, 2일간 20℃	효모 첨가, 발효기간 온도 단축
1단	찹쌀 1.5kg, 누룩 150g, 물 2.4L, 치대기 1시간, 인삼 250g, 3일간 30℃	찹쌀 1.5kg, 누룩 150g 물 2.4L, 인삼 250g, 2일간 20℃	인삼 첨가시기 조정 발효기간 온도 단축
2단	찹쌀 3.25kg, 누룩 300g, 물 3.2L 15일간 30℃	찹쌀 3.25kg, 누룩 300g, 물 3.2L, 15일간 25℃	발효기간 온도 단축
저온 발효	25일간 10℃	15일간 10℃	저온 숙성기간 단축

- 이천 S 마을 : 상주곡자 10%, 멍쌀 사용, 급수량 130%

	기존 제조방법	현재 제조방법	개선사항
1단	찹쌀 500g(죽), 누룩 50g, 황국 200g, 백국 800g, 물 2.5L 효모 10g, 25℃ 2일	쌀 400g, 상주곡자 40g 효모 3g, 물 560ml 25℃ 2일	누룩 단순화 증자 방법 제조법 메뉴얼화
2단	쌀 2kg, 재래누룩 50g, 개량누룩 20g, 물 2L 25℃ 15일간	쌀 800g, 상주곡자 80g 물 1000ml, 25℃ 8일	적정 급수량 확인 발효 기간 확인 제조법 메뉴얼화



## 2. 적 요

- 가. 파주 C 농가 : 지역 농협을 통한 제품 판매 및 막걸리 생산 준비
- 나. 이천 S 마을: 농민주 신청 및 슬로우푸드 마을과 연계해서 관광객에게 전통주 판매 계획

## 3. 개발기술의 활용방법

- 농민주 생산을 원하는 농민의 기초자료 사용
- 지역 어메니티 농장 및 농가에 접목 가능한 전통주 기술 개발