

최종보고서

전주한식반찬클러스터사업

『표준화제품개발 -

반찬전시경연 상품화 개발』

2014. 01

- 사업 주체 : 전주한식반찬클러스터사업단
- 수행 기관 : 전주대학교 산학협력단
- 연구 기간 : 2013. 11. ~ 2014. 01.(3개월)

제 출 문

전주한식반찬클러스터사업단 귀하

본 보고서를 『표준화제품개발 - 반찬전시경연 상품화 개발』 연구결과보고서로 제출합니다.

2014. 01

연구계약기관 : 전주한식반찬클러스터사업단

연구위탁기관 : 전주대학교 산학협력단

연구수행기간 : 2013. 11 ~ 2014. 1

연구책임자 : 차진아(전주대학교 문화관광대학 한식조리학과 교수)

연구원 : 차경희(전주대학교 문화관광대학 한식조리학과 교수)

김수인(전주대학교 문화관광대학 한식조리학과 교수)

보조연구원 : 송영애(전주대학교 식품산업연구소 연구원)

박이슬(전주대학교 식품산업연구소 연구원)

박지인(전주대학교 식품산업연구소 연구원)

이은솔(전주대학교 식품산업연구소 연구원)

진수정(전주대학교 식품산업연구소 연구원)

전누리(전주대학교 식품산업연구소 연구원)

전주한식반찬클러스터사업

『표준화제품개발

- 반찬전시경연 상품화 개발 -』 연구 개요

① 개요

- 과 제 명 : 표준화제품개발 -반찬전시경연 상품화 개발-
- 개발기간 : 2013. 11 ~ 2014. 01(3개월)
- 개 발 비 : 30백만원(국비15, 지방비 15)
- 사업추진 : 전주대학교 산학협력단
- 연구책임자 : 전주대학교 한식조리학과 차진아 교수

② 연구내용 : 장아찌 개발

- 전주비빔밥축제 기간 中 한식반찬경연대회 공모전 출품메뉴 분석
 - 채소류 68종, 생선류 16종, 육류 10종 메뉴 출품됨
- 전문가 그룹을 구성하여 장아찌류 레시피 확립
 - 침장원(간장 베이스, 고추장 베이스) 개발
 - 침장원에 따른 장아찌류 개발
 - 간장베이스 장아찌(7종) : 무, 미니새송이버섯, 느타리버섯, 호박고지, 다시마, 건홍합, 건조개
 - 고추장베이스 장아찌(5종) : 호박고지, 무말랭이, 건가지, 건표고버섯, 닭육포
- 매뉴얼 개발
 - 실험조리 과정을 거쳐 표준 레시피를 확립하고, 이를 바탕으로 반찬류 상품의 제조 품질표준을 확립함으로써 고품질의 상품성을 확보하고자 함
 - 제조 품질 표준 연구
 - 대량생산, 저장, 판매방법 등을 서술한 매뉴얼 작성

③ 추진경과

- 반찬 개발 전문가 pool 구성 '13. 11
- 반찬전시경연대회 개최 후, 품목 선정(찬드림) '13. 11
- 반찬전문점 및 시장 내 판매중인 장아찌류 조사 '13. 12
- 표준레시피 메뉴개발 실험조리 및 매뉴얼 확립 '14. 01
- 주재료에 따른 침장원 최종 선택 '14. 01
- 개발 메뉴 품목 선정 '14. 01
- 최종 보고서 작성 및 제출 '14. 01

<제 목 차 례>

1. 장아찌류 시장조사	7
1) 월별 장아찌류 종류	7
2) 장아찌 사업체	8
(1) 강원춘농장 (http://gangwonchon.com)	8
(2) 문정희 할머니 고추장(http://www.kochujang.kr)	8
(3) 순창 성도집 전통고추장(http://www.sungdojip.kr)	9
(4) 도리원(http://www.doriwon.kr)	10
(5) 배가원(http://shop.baegawon.co.kr)	12
(6) 본 장아찌(http://www.zangazzi.com)	13
3) 상품화 가능 장아찌류 조사	14
(1) 수산류 · 건어물류 장아찌	14
(2) 채소류 · 산채류 장아찌	16
2. 반찬경연대회 품목	20
1) 업체 선정 품목	20
3. 실험조리 품목 선정	32
1) 실험조리 가능 품목	32
4. 표준레시피 개발	33
1) 개발 제품 리스트	33
(1) 멸치다시마육수	34
(2) 고추장 양념	36
(3) 무 간장장아찌	38
(4) 미니새송이버섯 간장장아찌	40

(5) 느타리버섯 간장장아찌	42
(6) 호박고지 간장장아찌	44
(7) 다시마 간장장아찌	46
(8) 건홍합 간장장아찌	48
(9) 건조개 간장장아찌	50
(10) 호박고지 고추장장아찌	52
(11) 무말랭이 고추장장아찌	54
(12) 건가지 고추장장아찌	56
(13) 건표고버섯 고추장장아찌	58
(14) 닭육포 고추장장아찌	60
(15) 닭육포	62

5. 장아찌류 염도 및 당도 64

1) 1차 실험조리 염도 및 당도	64
2) 2차 실험조리 염도 및 당도	65
3) 3차 실험조리 염도 및 당도(대용량)	66
4) 최종 제품 염도 및 당도(대용량)	67

6. 장아찌류 관능평가 결과 68

7. 장아찌류 제품의 표준매뉴얼(공정도) 개발 71

8. 닭육포, 닭육포 고추장장아찌 미생물 실험 101

1) 실험 과정	101
(1) <i>E. coli</i>	101
(2) <i>Salmonella</i>	103
2) 실험 결과	104