

27

쌀누룩 요거트를 이용한 김치 및 그의 제조 방법



▶ 연구자 정보

오석흥 교수
우석대학교

▶ 적용처

- 유제품
- 건강기능식품

특허 원문 보기

미공개

쌀누룩 요거트를 이용한 김치
및 그의 제조 방법
(10-2022-0010250)

▶ 특허분야

- 농생명융합

▶ 문의처

기술정보문의

- 소 속 : 우석대학교
- 담당자 : 오석흥 교수
- 연락처 : 063-290-1433
- 이메일 : shon@woosuk.ac.kr

지원사업문의

- 소 속 : (주)SYP
- 담당자 : 김선영 변리사
- 연락처 : 010-3487-4289
- 이메일 : sykim@sypip.com

▶ 기술 개요

- 본 기술은 종균을 이용하여 제조된 쌀누룩과 쌀누룩 및 찹쌀을 이용하여 제조된 쌀누룩 요거트를 이용하여 김치를 제조하는 방법에 관한 것임
- 쌀누룩 요거트 김치 속은 찹쌀을 침지 후, 2kg을 건져내어 찜기에 넣고, 물과 함께 100°C에서 40분 전후로 찌서 죽밥을 만든 후에 식혀 쌀누룩과 2:1의 부피비로 배합하여 8시간 전후로 보온, 발효하여 제조된 쌀누룩 요거트를 김치 속 부재료와 혼합하여 만듦
- 종균을 이용하여 제조된 쌀누룩과 찹쌀을 이용하여 저장 기간이 늘어나 장시간 숙성 가능한 김치를 제조할 수 있음

기존 기술

- 김치의 재료인 찹쌀 풀 또는 밀가루 풀은 첨가량이 높아지면 pH 감소 및 총 균수 증가가 빠르게 일어나 김치의 적숙기에 빠르게 진입함
- 최근 기술의 발달과 함께 기능성 김치들이 개발되고 있지만, 이러한 기능성 외에도 김치 본연의 깊은 맛과 영양성과 기호성이 겸비된 김치의 개발이 필요함

차별성/우위성

- 종균을 이용하여 제조된 쌀누룩을 이용한 김치는 풍부한 영양성분, 식감과 맛을 가져 기호도를 높여줄 수 있음
- 또한, 장시간 숙성 및 저장 기간이 확보될 수 있음
- 향산화, 항비만, 미백, 유산균이 생성하는 다양한 생리활성 물질 등 다양한 기능성을 포함할 수 있음

▶ 세부 내용

- 식힌 쌀 2kg을 기준으로 누룩(수원 중국)을 10g 배합하여 골고루 섞어 종균을 배합 후, 발효하여 쌀누룩을 완성시킴

