

싱싱한 깻잎으로 오래 보관할 수 있습니다.



깻잎 잎자루 중앙 부분만 물에 잠길 수 있는 포장 봉지 개발
냉장고 문 쪽 선반에 걸어 보관한 결과 최대 3주까지 신선함 유지

국립원예특작과학원 저장유통과 최지원 063-238-6521

깻잎에 돼지 삼겹살 싸 먹기를 너무 좋아하는 홍길동 씨는 며칠 전 먹다 남은 깻잎을 비닐봉지에 넣어 냉장실에 보관했다가 며칠 후 꺼내 보니 검은 반점이 수없이 생겨 버릴 수밖에 없었습니다. 이런 생활 애로를 해결하기 위해서 농촌진흥청은 가정에서 깻잎을 싱싱하게 오래 보관할 수 있는 포장용 봉지를 개발했습니다.



들깨 잎인 깻잎 영양성분과 기능성 성분

- ▣ 뼈 건강과 수면에 도움을 주는 칼슘이 100g당 296mg 함유되어 있습니다. 시금치(42g/mg), 상추(95g/mg) 보다 월등히 많은 양입니다.
- ▣ 항산화 효능과 시력보호에 도움을 주는 베타카로틴 성분은 100g당 7,565 μ g으로, 당근(5,516 μ g/100g)에 비해 약 1.4배가량 많습니다.
- ▣ 피부개선, 미백, 치매예방 등에 우수한 효과가 있는 것으로 알려진 로즈마린산은 14~76mg/g 함유되어 있습니다.
- ▣ 깻잎 특유의 향긋한 향을 만들어 주는 페릴라케톤과 같은 식물성 정유 성분은 100g당 0.3~0.8g 함유되어 있습니다. 육류나 생선회를 먹을 때 느끼하거나 비린 맛을 잡아주고, 항균작용으로 식중독을 예방하는 효과도 있습니다.



개발 필요성

- 엽채류(잎채소)인 깻잎은 수확 후 저온에 민감하고 수분함량도 약 90%로 높은 편입니다.
- 깻잎을 냉장고 안쪽(1~4°C)에 보관할 경우 잎에 검은 반점이 생기는 저온 장해와 수분 손실로 인한 시듦 현상이 발생하기 쉽습니다.



깻잎 습식 보관을 위한 포장용 봉지 개발



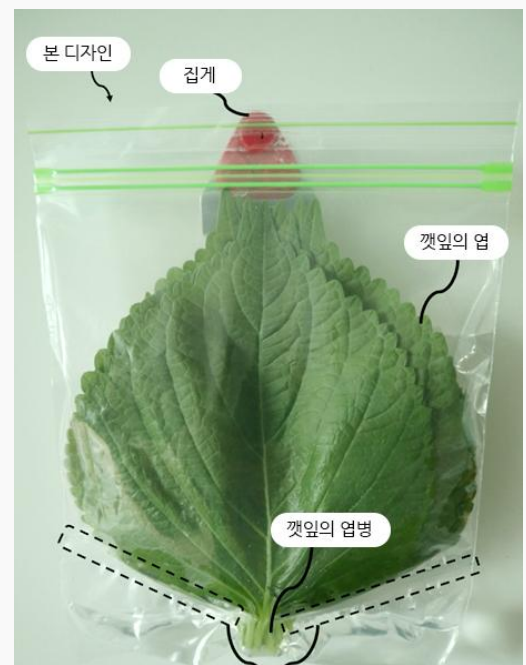
깻잎 포장용 봉지 정면



깻잎 포장용 봉지 뒷면

- 포장용 봉지는 0.1mm 폴리에틸렌(PE) 필름 재질로, 깻잎 잎자루 중앙 부분만 물에 잠길 수 있도록 사선으로 열 접착되어 있습니다.
- 접착 선을 기준으로 위쪽과 아래쪽이 분리되어 잎자루 아래쪽에 담긴 물이 깻잎의 잎 부분에 닿는 것을 막을 수 있습니다.
- 잎자루를 통해 수분이 공급되며 시듦을 막고 5~6°C 정도의 온도에서 깻잎의 호흡을 낮춰 황화(에틸렌에 노출 시 노화과정으로 잎색이 녹색에서 황색으로 변색) 발생이 지연되었습니다. 또한, 포장을 통해 그냥 보관할 때 생기는 저온 장해 증상(검은 반점) 없이 깻잎의 독특한 향기를 유지했습니다.

- 냉장고 안쪽보다 온도가 낮은 5~6℃ 정도의 냉장고 문 쪽 선반에 깻잎을 보관할 수 있도록 별도의 집게가 달려 있습니다.



깻잎 포장용 봉지

«사용방법»

- 깨끗한 물을 일정량(40~45mL) 먼저 넣습니다.
- 깻잎의 잎자루(꼭지 부분)를 물에 담가 수분을 공급합니다.
- 봉지 입구를 밀봉합니다.
- 냉장고 내부보다 온도가 높게 유지되는 냉장고 입구에 집게로 걸어 보관합니다.



깨끗한 물 넣기



잎자루 부분에 수분 공급



냉장고 입구 보관



포장용 봉지 개발 결과

- 잎자루를 통해 수분이 공급되며 시늬를 막고 5~6℃ 정도의 온도에서 깻잎의 호흡을 낮춰 황화 발생이 지연되었습니다. 또한 포장을 통해 그냥 보관할 때 생기는 저온 장해 증상(검은 반점) 없이 깻잎의 독특한 향기를 유지했습니다.
- 이 봉지에 깻잎을 넣고 밀봉한 후 냉장고 문 쪽 선반에 걸어 보관한 결과 최대 3주까지 반점 없이 신선함이 유지되었습니다.
- 농촌진흥청은 깻잎 포장용 봉지를 디자인 출원(포장용 봉지, 제 30-2019-0060488호.)했으며, 국립원예특작과학원 저장유통과 (☎ 063-238-6521)를 통해 무상으로 기술을 이전할 예정입니다.



포장용 봉지 없이도 보관하는 방법

- 별도의 도구 없이 가정에서 깻잎을 신선하게 보관하려면 잎자루 부분을 물에 적신 종이로 감싸 지퍼백에 넣어 냉장실에 보관하면 됩니다. 다만 잎이 잠길 정도로 물이 많으면 깻잎이 썩기 쉽고 냉장고 안쪽에 보관하면 얼거나 상하기 쉬워 주의해야 합니다.
- 깻잎뿐 아니라 바질, 실란트로, 파슬리, 회향 등 허브류도 이 방법을 사용하면 신선하게 보관할 수 있습니다.



깻잎페스토 만드는 방법

재료

깻잎 30장, 마늘 1큰술, 견과류 3큰술(잣, 아몬드 등), 파마산 치즈가루 3큰술, 들기름 50-100ml, 소금·후추 약간

방법

1. 재료를 깨끗하게 씻어 준비
2. 준비한 재료를 전부 믹서에 넣고 갈아주면 완성
3. 들기름으로 농도를 조절



깻잎키위주스 만드는 방법

재료

깻잎 5장, 키위 1개, 우유 1/4컵(25ml)

방법

1. 재료를 깨끗하게 씻어 준비
2. 준비한 재료를 전부 믹서에 넣고 갈아주면 완성!