

진공 · 저온숙성 보리굴비 (쫄득이)

“국내 최초로 미세 먼지가 없는 무균상태에서 생산!!”

육질이 쫄깃하고 짹짹한 맛과 향이 그대로 살아있는
신제품 보리굴비 쫄득이(부세)를 소개합니다.



(신기술)저온진공건조기는 한국산업기술대학교 청정에너지 연구센터에서 국가연구재단의 지원으로 질소를 이용한 저온진공건조기를 개발, 특허를 출원하였으며 경기도 시흥시 월곶포구에 시범공장을 설립하고 보리굴비 생산에 들어갔습니다.

(신기술)저온진공건조기는 건조 시 열매체 열선을 통해 증발하는 기화열을 보충 공급하여 자연에너지(태양광, 저온 숙성효과)로 열을 회수하고 제품의 변질과 변화 없이 농(수)산물의 원형을 그대로 보존하며 우리 고유의 입맛에 신기술을 접목한 미래의 밥상을 책임질 탁월한 제품입니다.



“신기술 저온진공건조기 장점”

- 건조 시 증발하는 기화열을 자연(태양광, 저온속성효과) 및 진공펌프 에너지로 열교환하고 회수한 에너지로 건조한 제품의 대차를 이용하여 일시 투입, 일시 출고가 되어 작업이 편리하다.
- 운전이 간편하여 관리자가 입(출)고 시를 제외하고 전자동으로 건조 속도가 빨라 인건비와 에너지 값을 절감하며 건조물의 운전 조건을 정확하게 컨트롤하여 건조 후 최종 함수율이 불과 4~5%로 낮아져 보관과 유통, 국내 농(수)산물 건제품의 수출 산업화에 혁신을 가져왔다.
- 고가의 저온 건조기를 국산화하여 편리한 A/S와 다양한 식품류의 대량생산으로 제품의 생산단가를 낮추었으며 국내의 농(수)산물 가공 산업분야에 획기적인 신기술의 접목으로 부가가치가 높은 새로운 유망 사업으로 각광을 받고 있다.



“일반 보리굴비 문제점”

- 일반 보리굴비의 자연 건조는 12월의 경우 90일, 화건조는 40일이 소요되며 미세먼지에도 취약하다. 건조 중 미생물 번식으로 변패가 일어나 색깔이 누렇게 변하고, 내장의 경우 더욱 심하게 부패되어 냄새가 난다.
- 기존의 건조기 대부분은 진공 챔버 안에 동결 및 가열 선반이 설치되어 공간이 좁고 복잡하여 피 건조물 용량이 적게 들어가 경제성이 떨어졌었다.
- 장시간 건조로 에너지 비용과 인건비 부담으로 보리굴비 제조원가가 상대적으로 비싸다.

연구개발팀 : 한국산업기술대학교 청정에너지E&E연구소 제조/판매원 : (주)녹색에너지기술
경기도 시흥시 산기대학로 237 한국산업기술대학교 P동 303-14호
서울사무소 : 서울 마포구 토정로 37길41 601호 TEL 02-312-7766 FAX 02-736-3003
CP 010-4143-7752