

깻잎 절임식품 이물 저감화 관리 방안

중요 관리 사항

깻잎류 발생 가능 이물

- 흙, 끈, 고무줄, 벌레류 등
- 노지 재배 깻잎은 흙, 모래 혼입 가능성이 높아 하우스 재배 깻잎 사용 권고

이물 관리 고려 사항은

- 생깻잎은 세척시 쉽게 찢어지거나 물러지는 특성이 있음
- 염장 깻잎은 잎이 뭉쳐져 있어 잎 사이의 이물 제거가 어려움

혼입 된 이물의 제거는

- 1 원료 입고
- 2 탈염 공정
- 3 **세척(날장)** 공정
- 4 탈수 및 **선별**
- 5 양념무침등을 통해 집중적으로 관리

입고/선별

염장 (신선깻잎 사용시)

탈염 (3~4회 담금)

세척 (날장씩)

탈수

선별

양념혼합

포장

1 원료(신선깻잎) 입고/선별 및 절임



- 노지재배 깻잎은 흙 등 이물 혼입 가능성이 높아 하우스 재배 깻잎 사용 권고
* 이물관리를 위해 깻잎 묶음끈 사용 지양, 묶음끈 사용 시 깻잎과 식별이 쉬운 색깔끈 사용하고, 해포 시 전용 용기에 버리는 등 기준 마련 필요
- 생깻잎 세척시 쉽게 찢어지거나 물러지는 원료 특성이 있어 별도 세척 없이 절임

1-2 원료(염장깻잎) 입고/선별



- 염장깻잎 입고
* 해외제조업체 세척 실시여부 확인 등을 확인하고, 필요시 세척공정 추가 요청
* 입고 시 깻잎 사이 이물혼입 여부 확인을 위해 샘플링 검수

2 탈염



- 염장깻잎의 염분 제거를 위해 탈염공정 실시
* 입고된 염장깻잎 염도에 따라 탈염시간 조정

3 세척(날장)



- 신선깻잎 사용 시 세척공정 필수. 겹쳐져 있는 깻잎 사이 이물제거를 위해 날장세척 권고
- 이물이 원료에 다시 붙지 않도록 흐르는 물 또는 오버플로우 형태의 세척조를 사용하여 세척
* 기준예시 : 세척시간(3초/1장당, 10kg/시간당), 조도(540Lux 이상)

4 탈수 및 선별



- 탈수(누름작업) 및 이물 부착 여부 등 확인
* 조도(540Lux 이상)

5 양념 혼합



- 최대한 날장씩 양념 무침 후 포장