과제 구분	연구분야 (Code)	연구과제 및 세부과제	수행 기간	소 속	책임자
기본	농촌자원개발 (LS0508)	**농특산물 가공식품 개발**	'06~'07	농산물이용시험장	조수현
	농촌자원개발 (LS0508)	1) 감자분말을 이용한 Puffing용 가공 소재 개발	'06~'07	농산물이용시험장 식품가공연구실	조수현
	농촌자원개발 (LS0508)	2) 강원도 약용식물을 이용한 한방 소스 개발	'06~'07	농산물이용시험장 식품가공연구실	조수현

1. 당해년도 주요 연구결과

세 부 과 제	주요연구결과
1) 감자분말을 이용한 Puffing용 가공소재 개발	◦ 생감자 및 찐감자의 분말제조시 수율은 16%로 같았음. ◦ 찐감자 함량이 30%에서 성형이 잘되었으나 50%이상에서는 성형이 되지 않았음. ◦ 온도에 따른 찐감자 분말 및 생감자 분말의 성형정도는 80℃, 100℃ 모두 양호하였음. ◦ 생감자 분말의 성형정도는 쌀가루, 밀가루, 저항성전분을 각각 30% 첨가시 모두 양호하였음. ◦ 생감자 분말 함량에 따른 성형입자의 크기는 감자 70%처리에서 무게가 1.54g/개로 나타났으며, 크기는 비슷하였음. ◦ 감자분말 함량이 낮을수록 백색도가 높았고 성형온도가 낮을수록 백색도가 낮았다. 감자 스넥의 경도는 생감자와 찐감자의 차이가 매우 컸는데 생감자의 경도가 낮았음. ◦ 감자 스넥의 부피변화는 감자함량이 많을수록 부피가 작았음. ◦ 감자분말 함량에 따른 식미검사 결과 70%처리에서 기호도가 4.3으로 가장 좋았음.
2) 강원도 약용식물을 이용한 한방소스 개발	◦ 소스의 총균수 변화는 2번 처리구에서 급격한 감소를 보이며, 대장균은 1, 2, 3번 처리구에서는 발생하지 않았다. ◦ 양념샐러드에서의 총균수 및 대장균수의 변화는 2번과 3번 처리구에서 안정적인 감소현상을 보였음. ◦ 소스의 식미검사 결과 대조구와 맛과 기호도에서 큰 차이를 보이지 않았음.

2. 당해년도 연구 참여자

세부과제	구분	소속	직급	성명	수행업무
1) 감자분말을 이용한 Puffing 용 가공소재 개발	책임자	농산물이용시험장	농업연구사	조수현	세부과제 총괄
	공동연구자	〃	〃	최병곤	제품분석
		〃	농업연구관	김경희	연구방향설정
		평창감자촌	대표	김진봉	원료제공
	연구보조원	농산물이용시험장	-	임계현	실무보조
2) 강원도 약용식물을 이용한 한방소스 개발	책임자	농산물이용시험장	농업연구사	조수현	세부과제 총괄
	공동연구자	〃	〃	최병곤	제품분석
		〃	농업연구관	김경희	연구방향설정
		한림성심대	교수	박성진	연구자문
	연구보조원	농산물이용시험장	-	유성희	실무보조