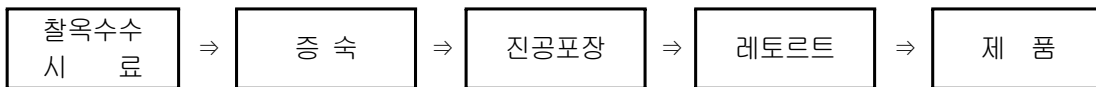


찰옥수수 레토르트 제조방법

1. 발명내용

- 목적 : 상온저장 기술개발로 찰옥수수 저장비용 절감 및 부가가치 제고
- 내용
 - 찰옥수수 레토르트 제조과정



- 품질특성

수분 활성	유리당 함량(%)	색 도 색 차 [♪]			관 능 검 사 [♫]		
		L	a	b	식 미	이 취	저장성
0.45	1.62	59.3	-2.02	28.6	4	무	양호

(저장 90일현재 파우치 : 국산)

♪ fructose + glucose + sucrose

♫ L : +White, -Black, a : +Red, -Green, b : Yellow, -Blue

♫ 식미 : 나뭇(1) 보통(3) 아주좋음(5)

- 효 과
 - 상온저장 기술 개발로 재배농가 안정적 생산기반 조성
 - 저장기간에 따른 전기료

저장조건 (°C)	저장기간별 전기료			비 고
	3개월	6	9	
-20	935천원	1,870	2,805	100천개 저장 (10평)
15	182	572	755	
절감율(%)	81	69	73	

* 전기료 : 농사용 전력적용

2. 특허청구의 범위

- 찹옥수수를 이용한 레토르트 제조공정 : 찹옥수수 레토르트 제조방법
- 제조공정 단계 처리방법

3. 산업화 가능성

- 발명의 실용성
 - 찹옥수수에 레토르트 기술을 접목하여 저장비용 절감
- 산업화 전망
 - 찹옥수수 비생산시기인 동계기간 저장 후 판매시 부가가치 제고 및 홍수출하시 가격 안정화 도모로 안정생산 기반 확충

4. 유사 산업재산권과의 차이점

- 특허출원 : 없음
 - 유사공정

구 분	증 속	저 장		증 속	진공포장	레토르트	상온유통
		급속냉동	냉동저장				
기존공정	×	-40℃	-20	○	○	○	○
개발공정	○	×	×	×	○	○	○