

유기농산물 활용 기능성 곡류조제식의 조성물과 제조방법

1. 목 적

- 유기농산물을 활용하여 식품안전성과 영양성이 확보된 곡류조제식을 개발하고 간편하고 편리하게 이용할 수 있게 함으로서 유기농산물 소비촉진을 유도

2. 개발기술

- 곡류 조제식 기본 원료의 전처리 방법



- 곡류 조제식의 원료성분함량, 조리조건 및 포장방법

3. 기대효과

- 100% 국산 유기농산물을 활용으로 식품안전성에 대한 소비자 신뢰 및 시장 경쟁력 확보가 가능하고, 이에 따른 소비촉진을 유도할 수 있을 것으로 기대
- 유기농 유동식제품의 관내식품업체 기술이전으로 실용화 추진
- 레토르트 포장방식의 간편하고 편리한 유동식 제품으로 저장성 향상과 육아 편의성 제공.

4. 기술이전내역

- 곡류조제식을 위한 유기농 곡류, 야채류, 과류 등의 혼합조성성분과 함량
- 곡류 조제식 및 선식의 제조방법과 포장방법
- 기술이전 : (주) 보리나라