

농산물이용시험장

담당자 : 최병곤, 이재형, 허남기, 김경희
(033)248-6533, tao@korea.kr

유기농 밀쌈 및 밀쌈 소스 제조기술

1. 목 적

유기농을 이용한 패스트푸드용 식품개발 및 편의점 출시가능 상품개발

2. 개발기술

- 유기농 밀쌈 3종, 유기농 밀쌈 소스 3종 개발
- 잠곡 및 찰옥수수 첨가 밀쌈 제조기술

3. 기대효과

- 학생 및 직장인의 입맛에 맞는 영양의 균형을 고려한 제품의 개발로 유기농산물 소비에 기여
- 편의점 등 주변에서 손쉽게 구입하여 먹을 수 있는 형태의 제품개발로 유기농의 패스트 푸드화 가능성 실현

4. 기술산업화 내역

- 기술이전 : 유기농 밀쌈 및 밀쌈 소스 제조