

농산물이용시험장

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

유기농 유동식 제품의 조성물과 제조방법

1. 목 적

유기농산물을 이용한 영유아용 이유식 개발을 통한 유기농산물 가공산업 발전

2. 개발기술

- 유기농 곡류와 유기농 채소류를 이용한 레토르트 유기농 유동식 개발
- 레토르트 유동식의 식미향상 기술
- 조리 및 살균조건의 설정
 - 원료혼합 → 조리 → 레토르트 살균과정이 가장 적합
 - 조리조건 : 센불 3분 → 중불 7분 → 뜸 5분 → 레토르트 5분(121℃)

3. 기대효과

- 사용이 편리하고 휴대가 간편한 즉석식 이유식 개발
- 레토르트 처리를 통한 상온유통 가능

4. 기술산업화 내역

- 기술이전 : 유기농 레토르트 유동식제품의 조성물과 제조방법