

## 반습식 메밀 분말을 이용한 메밀 증편 제조방법

### □ 연구 배경

- 메밀을 이용한 증편이 일부 제조 되고 있으나 발효관리 등의 문제로 증편 중의 메밀의 함량은 10% 이내로 사용되고 있어, 메밀의 함량을 높이는 기술 개발 필요
- 현재 메밀증편에 사용되는 메밀 분말은 건식 분말로서 주로 막국수나 부침용으로 이용되어 증편이나 떡 등에 이용될 수 있는 개발 필요

### □ 주요 연구성과

- 수분조질 반습식 메밀 분말 제조
  - 메밀을 중량대비 25%의 물을 가하고 잘 혼합한 후
  - 10℃ 이하에서 12시간 수분조질을 실시하고
  - roll-mill과 pin-mill을 이용하여 분쇄하고, 반습식 메밀분말 제조
- 메밀 증편의 비용적 및 경도
  - 메밀증편의 비용적 및 경도는 반습식 분말(25%)로 제조한 증편이 가장 우수한 특성을 보임

### □ 파급효과

- 메밀 주산단지 및 메밀관련 음식문화가 발달한 강원도 지역의 새로운 관광 및 소득자원화로 메밀 재배 농업인 및 지역경제 활성화 기대

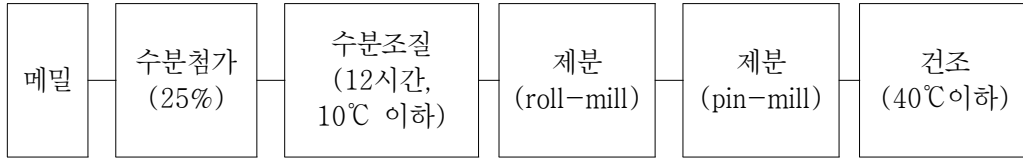
### □ 유사 영농활용과의 차이점

- 기존 영농활용 기술이 없으므로 새로이 본 영농활용 내용을 등재할 필요가 있음

<세부연구결과성적>

○ 수분조질 반습식 메밀 분말 제조

- 메밀을 중량대비 25%의 물을 가하고 잘 혼합한 후 10℃ 이하에서 12시간 수분조질을 실시하고 roll-mill과 pin-mill을 이용하여 분쇄하고, 반습식 메밀분말을 제조

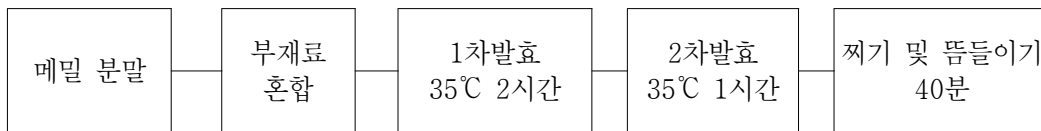


○ 메밀 증편의 제조

- 메밀 증편 제조배합비

메밀분말	메밀	쌀가루	막걸리	물 (g)	설탕	소금	효모	
건식	50	50	50	110	15	1.6	0.6	
반습식	15%	50	50	50	110	15	1.6	0.6
	20%	50	50	50	110	15	1.6	0.6
	25%	50	50	50	110	15	1.6	0.6

- 메밀 증편 제조방법



- 반습식 분말을 이용한 증편의 외관이 건식 분말 보다 좋았음



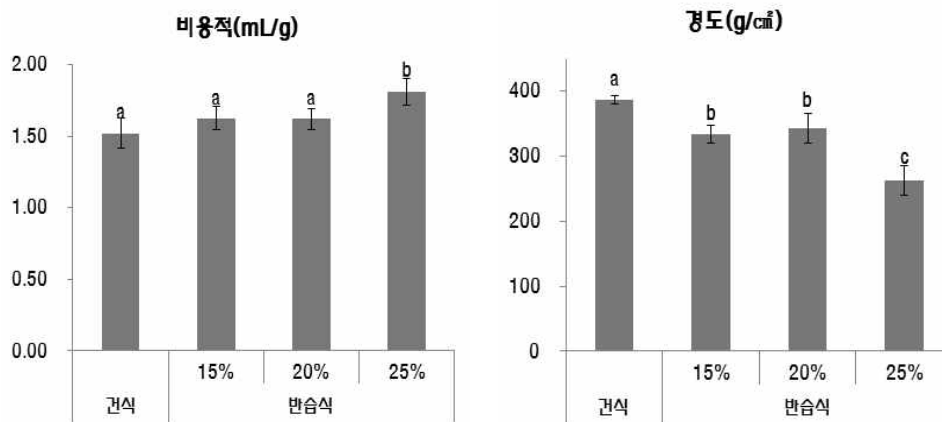
메밀 증편(건식, 반습식 15, 반습식 20, 반습식 25%)

○ 메밀 증편의 특성

- 메밀증편의 수분함량, pH, 색도

메밀분말	수분함량 (%)	PH	색도			
			L	a	b	
건식	54.46±0.56	7.09±0.06	65.14±0.71	2.93±0.50	10.83±0.94	
반습식	15%	57.74±0.13	7.10±0.13	65.98±0.50	2.05±0.14	10.64±0.35
	20%	57.05±1.06	7.27±0.07	66.16±1.24	1.16±0.07	8.59±0.29
	25%	57.26±1.09	7.27±0.03	66.04±0.71	1.15±0.23	8.05±0.42

- 메밀증편의 비용적 및 경도는 반습식 분말(25%)로 제조한 증편이 가장 우수한 특성을 보임



농식품연구소 | 담당자 : 박아름, 최병곤, 이효영  
(033)248-6533, parzzang@korea.kr