

전통취떡 족이 제조기술

□ 연구 배경

- 전통 수리취떡 지역특산 명품 브랜드화 확산
- 제조업체별 상이한 품질 제조로 소비자 이미지 불신 초래
- 취떡 전통방식(족이) 제조공정 표준화 모델제시 필요

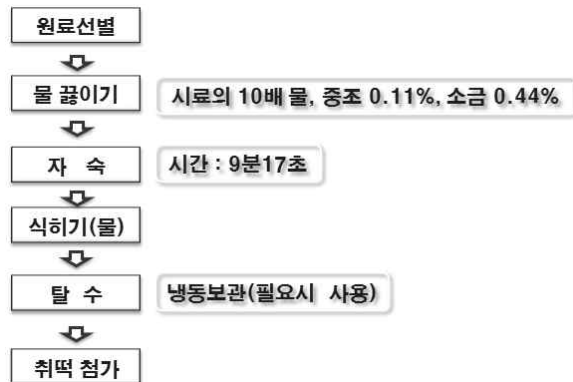
□ 주요 연구성과

- 품질과 상품성이 우수한 전통취떡 원료(족이) 제조공정 개발
 - 최적화 족이 제조 조건

중조	소금	시간	녹색도	복원능력
0.11%	0.44%	9분 17초	-9.5	760.6

- 관행 족이 대비 선명한 색 및 식감 우수

< 최적화 공정 >



□ 파급효과

- 표준화된 족이(원료 취) 제조공정 확립으로 소비자 신뢰도 향상
- 고품질 취떡 제조를 통한 지역특산 떡 명품 브랜드화 기반 확충

농식품연구소

담당자 : 이효영, 최병곤, 박아름, 김시창
(033)248-6534, leehyoung12@korea.kr