

레토르트용 필름을 이용한 찢 감자 제조방법

□ 연구 배경

- 소립형 새알감자 품종개발에 따른 다용도 활용 방안으로서 외식산업의 활성화와 즉석식품의 소비 증가로 소비자 요구에 부응한 제품개발

□ 주요 연구성과

- 찢감자의 조직감을 연화·이완시키면서 감자의 맛과 저장성을 향상시켜 남녀노소 쉽게 섭취가 가능함
- 찢감자 레토르트는 상온보관으로 장기보관이 가능하고 기름을 이용하지 않은 비만예방 및 건강식품임



새알 감자 레토르트(중량:280~290g)

□ 파급효과

- 감자 가공상품 개발로 현재 소폭 감소추세인 감자 소비량 확대에 기여
 - 1인당 감자 소비량 : '00년(16.3kg) → '05년(19.9kg) → '09년(13.6kg)
- 찢감자 레토르트는 국내 최초 제품으로 군부대 및 학교 등 대량 급식처 수요에 따른 감자 가공산업 활성화

특화작물연구소

담당자 : 맹진희, 최병곤, 이효영
(033)610-8753, mjh3565@korea.kr