

수리취 족이 표준화 및 공동처리시설 설치 지원

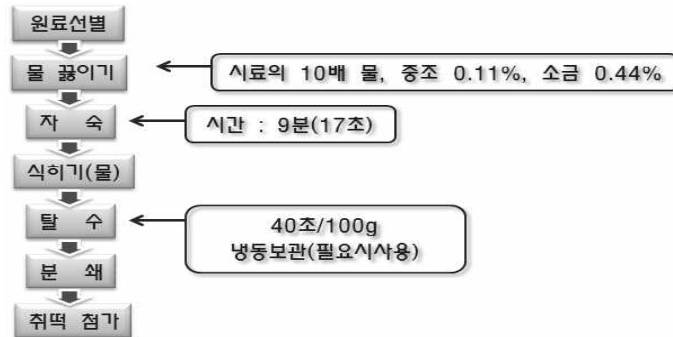
□ 연구 배경

- 전통 수리취떡 지역특산 명품 브랜드화 추진 필요
 - 제조업체별 상이한 품질 제조로 소비자 이미지 불신 초래
 - 협업(족이 공동제조) 및 경쟁(떡 자가제조)을 통한 지역 특산떡의 품질 증진

□ 주요 연구성과

- 취떡 원료로 사용되는 족이 최적화 공정기술

< 최적화 공정 >



- 최적화 조건

(시료 100g/물 1L)

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

- 수리취 족이 공동제조 사업 대상 블랜칭 장비 포함 : 소요예산 규모(3.3억원)

□ 파급효과

- 족이 제조 공정 표준화 개발로 지역특산 떡 발전 기여
- 공동 제조 족이 사용 취떡 자가 제조, 업체경쟁 활성화로 고품질화 달성

□ 건 의

- 정선군농업기술센터(기술지원과)

<세부연구결과 성적>

○ 수리취 죽이 최적 제조조건 확립

- 전통 취떡의 소재인 죽이의 외부적 품질인 녹색을 살리면서 내부적인 품질인 복원능력을 최대화시키기 위해 최적 제조조건 확립

- 죽이 제조조건 최적화 결과

(시료 100g/물 1L)

	중조 (=0.5+X1*0.2)	소금 (=0.5+X2*0.2)	자숙시간 (=10+X3*3)	녹색도(-a) (Predicted Y1)	복원능력 (Predicted Y2)
동시최적화	0.11%	0.44%	9분 17초	-9.5	760.6%

○ 수리취 죽이 공동제조 사업 대상 블렌칭 장비 포함

- 군 단위 소요예산 규모(3.3억원)
- 수리취 죽이 공동처리시설 설치 소요예산

시 설 명	소요예산액(천원)
나물반입거치대 2000×500×800	4,000
1차냉각컨베어세척기 2400×600×1300	30,000
블렌칭기(나물데침기) 4500×600×1450	50,000
1차냉각컨베어세척기 2400×600×1300	20,000
작업대 1200×1100×700	6,000
원심탈수기 50kg/회	20,000
순간냉각컨베어 2400×600×850	25,000
질소공급탱크 1.5톤	40,000
냉동창고(-20℃) 20평	70,000
계량기	25,000
밴드실러	5,000
스팀보일러 0.3톤(배관포함)	30,000
에어컴프레샤 7.5HP	9,000
계	334,000

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