

## 수리취 분말 공동제조 시설 설치 지원

### □ 연구 배경

- 지역 특산떡이 지역경제 활성화의 수단으로 부각되고 있음
  - 지역 특산떡 매출액 : 정선취떡(50억), 영광 모시떡(200억원) 등
- 전통 죽이 취떡 품질의 표준화 및 대량생산이 어려워 산업화 불리함
- 공동제조를 통한 안정적 분말 공급망 구축
  - 소비자 : 수리취떡에 대한 소비자의 신뢰도 구축 및 기호도 충족
  - 생산자 : 분말 소재를 이용한 다양한 제품 출시 및 새로운 사업의 기회

### □ 주요 연구성과

- 기존 수리취떡 제조방식인 “죽이”를 대체할 수 있는 분말화 기술 개발(2010~2012)

구 분	죽 이	분말(섬유상)	분말(입자상)
모 양			
제조방법	블랜칭 후 탈수	건조 후 편밀분쇄	섬유상 분말을 롤밀 3회 통과
성 상	삶은 나물	숨	입자
원료손실	30~50%	없음	없음
저장/이용방법	냉동/해동 후	상온/즉시사용	상온/즉시 사용
활용 쌀	찹쌀	찹쌀	멥쌀
용 도	취떡	취떡	백설기, 증편, 한과 등
경제성·편의성	낮음	높음	높음
표준화·산업화	어려움	쉬움	쉬움

## □ 파급효과

- 경제적 효과
  - 계약재배를 통한 안정적 원료 확보
  - 분말 공동생산을 통한 생산비절감 및 분말품질의 고도화
- 표준화 및 품질제고 효과
  - 공동 생산 분말화를 통한 취떡 품질 표준화 가능
  - 공동생산 분말을 이용, 취떡 자가 제조를 통한 품질 제고
- 분말을 이용한 다양한 가공제품 적용 가능 : 한과, 국수 등 면류 등

## □ 건 의

- 정선군농업기술센터(기술지원과)

<세부연구결과 성적>

- 기존 수리취떡 제조방식인 “족이”를 대체할 수 있는 분말화 기술개발
  - 분말(섬유상) 및 족이로 제조된 취떡(참쌀)의 비교
    - 족이 취떡 : 입안에 족이 섬유질의 이물감 발생, 노년층 선호
    - 분말 취떡 : 조직이 부드럽고 색이 균일, 청장년층 선호


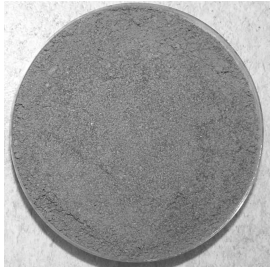


<분말(섬유상) 취떡>

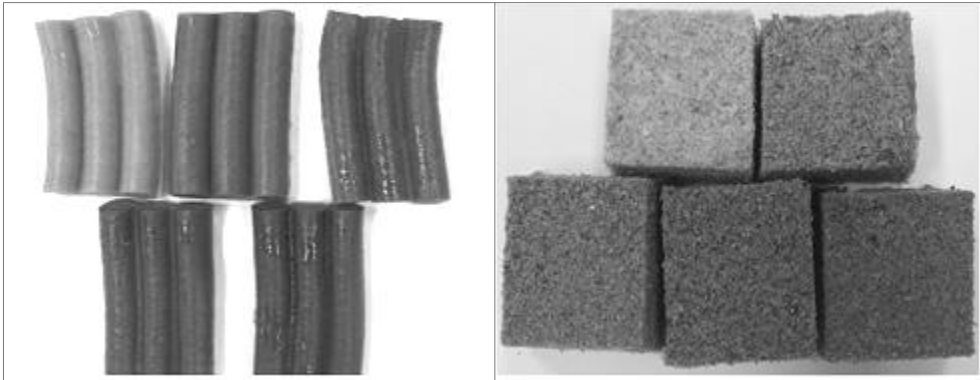


<족이 취떡>

- 다양한 이용이 가능한 분말(입자상) 분말화 기술개발

구분	섬유상 분말	입자상 분말
모 양		
분쇄방법	pin-mill	섬유상 분말을 roll-mill 3회 통과
형 태	숨	입자
쌀	참쌀	멥쌀
이 용	취떡, 이용 한정	백설기, 떡볶이, 증편, 약식 등 한과 등 다양한 이용 가능

- 분말(입자상) 분말을 이용하여 제조한 떡(뽕쌀)

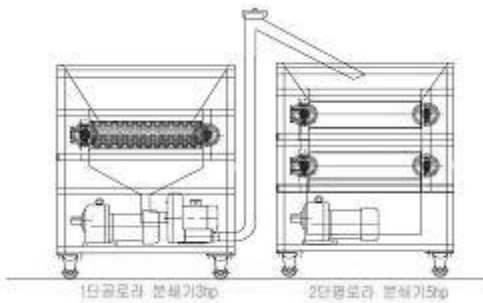


<수리취 떡볶이떡>

<수리취 설기떡>

- 수리취 분말(입자상)화 장치 제작

- 섬유상 분말의 제조는 기존의 pin-mill로 제조가 가능하나, 입자상 분말 제조는 기존의 roll-mill로는 제조가 불가능하여
- 섬유상 분말의 제조가 가능한 1단 골롤러 분쇄기와 2단 평롤러 분쇄기 제작
- 시군센터의뢰 시 분말(입자상) 제조공급 가능



<입자상 분말 제조장치 도면>



<입자상 분말 제조장치>

○ 수리취 죽이 공동처리시설 설치 소요예산

시 설 명	소요예산액(천원)
나물반입거치대 2000×500×800	4,000
1차냉각컨베이어세척기 2400×600×1300	30,000
블렌칭기(나물데침기) 4500×600×1450	50,000
1차냉각컨베이어세척기 2400×600×1300	20,000
작업대 1200×1100×700	6,000
원심탈수기 50kg/회	20,000
건조장치 5평	45,000
분쇄장치(롤시스템)	30,000
계량기	25,000
밴드실러	5,000
스팀보일러 0.3톤(배관포함)	30,000
에어컴프레샤 7.5HP	9,000
계	274,000

농식품연구소

담당자 : 최병근, 이효영, 박아름, 김시창  
(033)248-6530, tao@korea.kr