

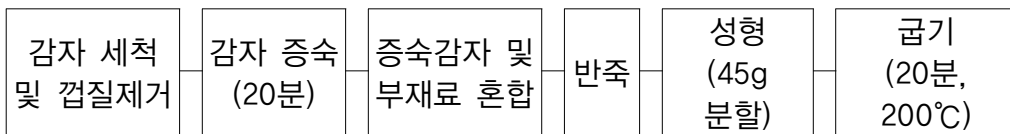
감자 치즈빵 제조공정

□ 연구 핵심은

- 동계올림픽 대비 강원도 감자를 이용한 글로벌 레시피 개발
- 맛, 향, 기호성 우수한 감자빵 개발

□ 기술이전 내용

- 감자빵 제조공정



- 감자빵 제조 배합비

구 분	감 자 (g)	감자 전분 (g)	박력분 (g)	피자 치즈 (g)	설탕 (g)	소금 (g)	우유 (ml)
감자 치즈빵	100	30	10	30	6	1	20

□ 파급효과

- 도내 인지도 높은 감자 소비활성화 기대
- 올림픽 대비 글로벌 레시피 개발로 강원도 감자 세계화 촉진

□ 기술산업화 내역

- 한국푸드영농조합법인(인제군), 봉식품(홍천)