

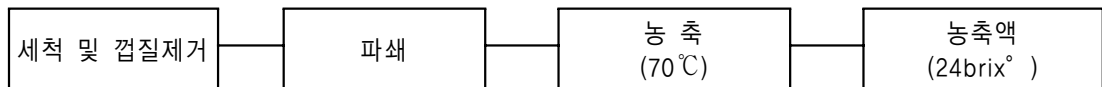
완숙토마토를 이용한 고추장 제조방법

□ 배경 및 필요성

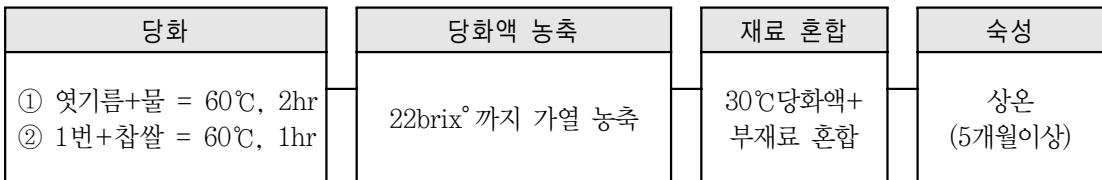
- 농업소득 향상을 위하여 농식품 6차산업과 연계한 관광 및 체험에 적합한 다양한 농산 가공품 개발의 필요성이 높아지고 있음
- 농촌관광과 연계하여 쉽게 적용 가능한 체험용 토마토고추장 제조기술 개발

□ 활용 내용

- 토마토 농축액 제조과정



- 토마토 고추장 제조과정



- 당화액 제조 배합비율

당 화 액	엿기름	물	찹 쌀	물 엿	합 계
비 율(%)	5.8	59	23.5	11.7	100

- 고추장 제조 배합비율

구 분	당화액	농축액	고춧가루	메주가루	소금	합 계
비 율(%)	57.7	13	16.3	6.5	6.5	100

□ 파급효과

- 제조공정을 활용한 체험관광형 6차산업 활성화 기여

〈세부 연구결과〉

○ 고추장 제조 배합비율

(단위 : %)

처 리	당화액	퓨레	분말	고춧가루	메주가루	소금	합 계
대조구	66.4	-	-	18.6	7.5	7.5	100
삼삼구 농축액	57.7	13	-	16.3	6.5	6.5	100
부부 농축액	57.7	13	-	16.3	6.5	6.5	100
삼삼구 분말	63.3	-	4.6	17.9	7.2	7.1	100
부부 분말	63.3	-	4.6	17.9	7.2	7.1	100

※ 삼삼구 : 생식용 토마토, 부부 : 가공용 토마토

○ 토마토 고추장 숙성기간에 따른 특성변화

