

## 체험용 감자머핀 제조 기술

### □ 배경 및 필요성

- 지역특산품 개발과 체험, 관광과 연계된 다양한 프로그램 개발 필요
- 도내 감자의 최고 지리적 이미지와 브랜드 가치 창출

### □ 기술이전 내용

- 감자머핀 제조공정



- 재료 배합비율

구분	감자	박력분	설탕	버터	우유	계란	소금	베이킹 파우더
감자머핀 (%)	30	22.4	15	17	8.4	6	0.2	1

### □ 파급효과

- 가공기술 현장 가공농가, 업체에 접목하여 신속한 실용화 가능
- 감자 재배농가 및 가공체험 농가 부가가치 증대

### □ 기술산업화 내역

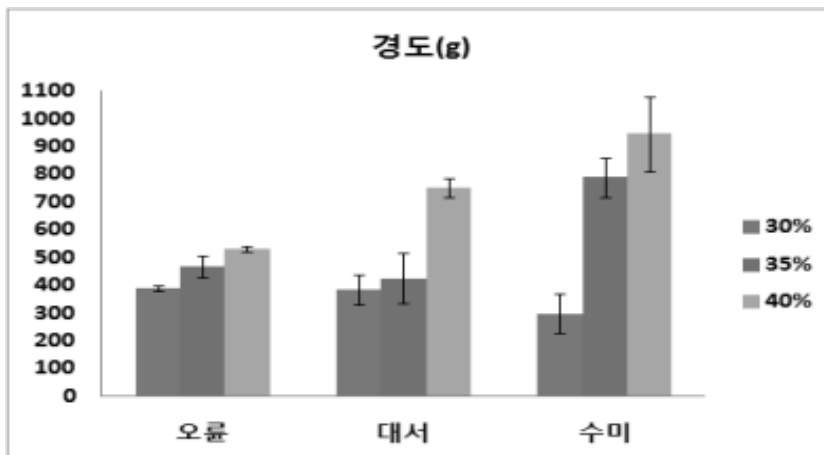
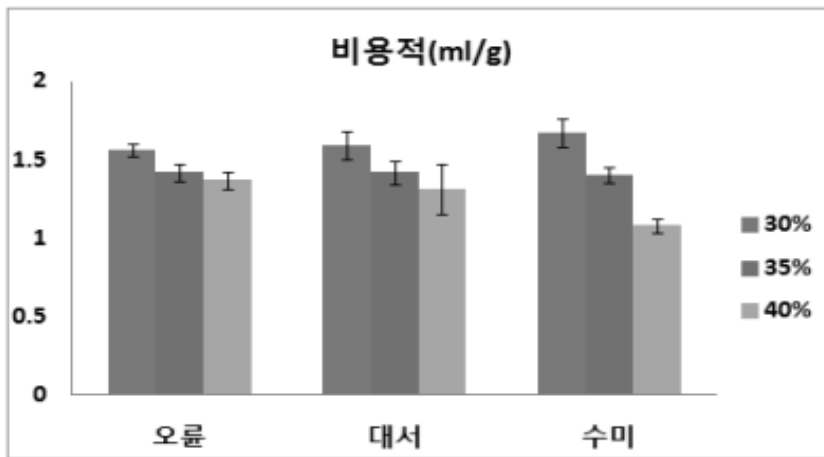
- 평창팜(평창군), 오음산 산야초캠프 영농조합법인(횡성군)

## 〈세부 연구결과〉

### ○ 품종별 감자머핀 품질특성

품 종	감자 첨가량(%)	수분함량(%)	색 도			pH
			L	a	b	
오 룬	30	33.9	75.29	-1.14	21.7	7.89
대 서	30	28.4	75.02	-0.52	19.9	7.78
수 미	30	35.6	72.25	-2.33	22.5	7.87

### ○ 물리적 특성



농식품연구소

담당자 : 박아름, 권혜정, 이효영  
(033)248-6533, parzzang@korea.kr