

기 술 이 전



토마토 고추장 제조방법

□ 배경 및 필요성

- 잘 알려진 지역의 특산물을 활용한 6차산업과 연계한 다양한 상품 개발
- 지역축제와 연계한 토마토 체험 및 관광상품 개발

□ 기술이전 내용

- 토마토 고추장 제조공정

당화	당화액 농축	재료 혼합	숙성
① 엿기름+물 = 60℃, 2hr ② 1번+찹쌀 = 60℃, 1hr	22 ° brix까지 가열농축	30℃, 당화액+ 부재료 혼합	상 온 (5개월 이상)

- 토마토 고추장 제조 배합비율

	당화액	농축액	고춧가루	메주가루	소금	합계
비율(%)	57.7	13	16.3	6.5	6.5	100

□ 기술이전 내용

- 체험용 가공상품 개발에 따른 현장 적용으로 6차산업 활성화 기대
- 관광 상품화를 통한 인지도 상승으로 재배농가 및 가공업체의 협력을 통한 부가가치 제고

□ 기술산업화 내역

- 상걸리 전통장(춘천시)

〈세부 연구결과〉

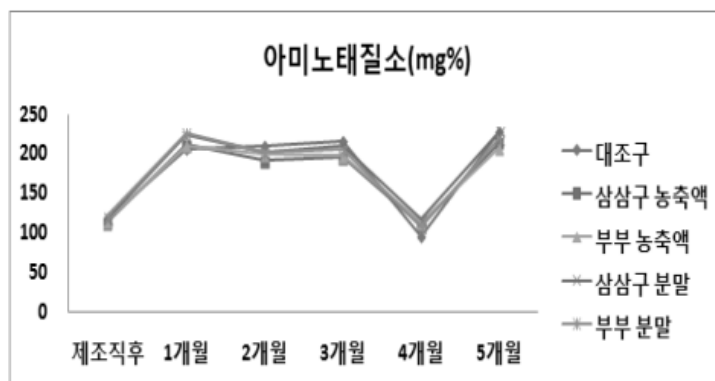
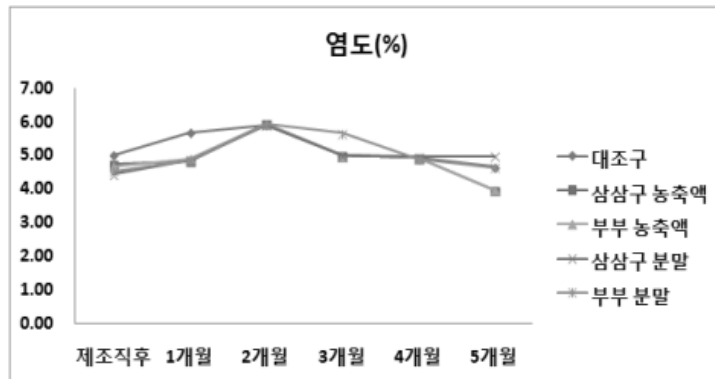
○ 고추장 제조 배합비율

(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 특성 변화



농식품연구소

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