

## 옥수수 분말을 이용한 또띠아 제조방법

### 배경 및 필요성

- 강원도 지리적 브랜드 가치를 가진 옥수수를 이용한 가공품 개발 필요
- 옥수수의 구수한 맛과 색깔을 유지하는 전처리 방법 필요

### 활용 내용

- 옥수수 또띠아 제조비율

구 분	강력분	옥수수분말	설탕	올리브유	물
용량(g)	220	110	8	1	180

※ 또띠아 제조 시 강력분:옥수수분말 비율이 2:1일 때 식감, 색 우수

- 옥수수 또띠아 제조공정
  - 강력분, 옥수수분말, 설탕, 소금을 고루 체에 한 번 내린다.
  - 따뜻한 물을 2~3회 나누어 넣어 반죽하다 올리브유 첨가한다.
  - 상온에서 1시간 숙성시킨다.
  - 반죽을 6등분 후 밀대로 얇게 밀어준다.
  - 약한 불로 달군 마른 팬에 넣고 앞 뒤로 노릇하게 구운 뒤 마무리 한다.
- 옥수수 또띠아 활용 : 피자, 치킨랩 등 활용

### 파급효과

- 옥수수를 이용한 레시피 다양화로 관광 먹거리 산업 활성화
- 강원도 옥수수를 이용한 지리적 이미지와 브랜드로 수요 창출 기대



### 〈세부 연구결과〉

○ 황옥 이용 또띠아 물성

구 분	수분 (%)	pH	갈색도	탁도	경도 (g/cm <sup>2</sup> )	색도 <sup>※</sup>		
						L	a	b
생분말	29.5	6.16	0.18	1.67	249	72.6	4.8	36.1
증숙분말	32.6	6.16	0.28	1.67	236	70.9	5.4	34.3

※ L : 명도, a : + (적색도) ~ - (녹색도), b : + (황색도) ~ - (청색도)

○ 찰옥(미백2호) 이용 또띠아 물성

구 분	수분 (%)	pH	갈색도	탁도	경도 (g/cm <sup>2</sup> )	색도 <sup>※</sup>		
						L	a	b
생분말	34.7	6.11	0.21	1.78	177	73.0	1.0	18.4
증숙분말	33.1	6.11	0.28	1.95	203	69.8	0.6	15.8

○ 흑점찰 이용 또띠아 물성

구 분	수분 (%)	pH	갈색도	탁도	경도 (g/cm <sup>2</sup> )	색도 <sup>※</sup>		
						L	a	b
생분말	31.7	6.36	0.21	1.46	275	76.3	0.8	19.4
증숙분말	32.2	6.58	0.14	1.29	228	72.0	1.3	17.4

○ 옥수수 또띠아 기호도 : 황옥생분말, 찰옥생분말이 기호도가 높음

