



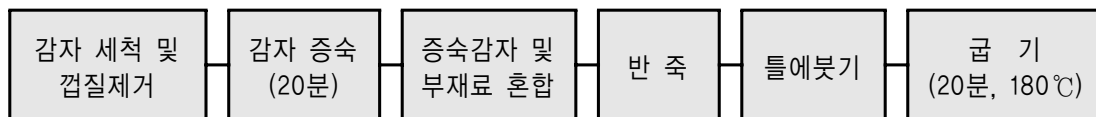
체험용 감자머핀 제조기술

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(%)

| 감자 | 박력분 | 설탕 | 버터 | 우유 | 계란 | 소금 | 베이킹 파우더 |
|----|------|----|----|-----|----|-----|---------|
| 30 | 22.4 | 15 | 17 | 8.4 | 6 | 0.2 | 1 |

파급효과

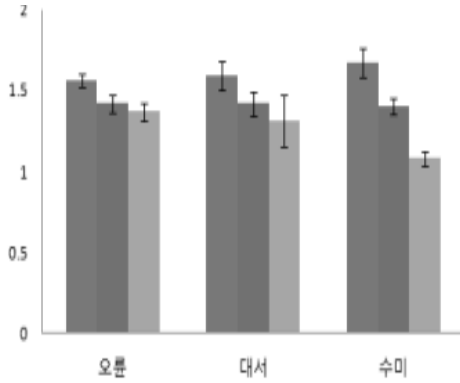
- 가공기술 현장 가공농가, 업체에 접목하여 신속한 실용화 가능
- 감자 재배농가 및 가공·체험 농가 부가가치 증대

기술산업화 내역

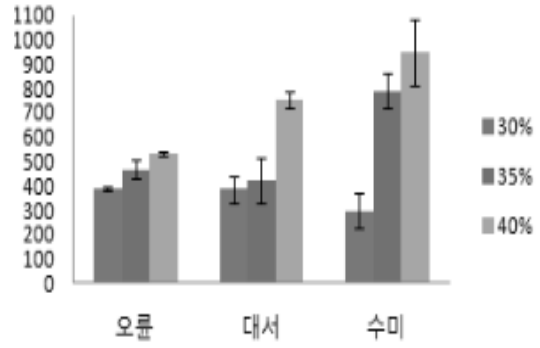
- 물소리바람소리(인제)

〈세부 연구결과〉

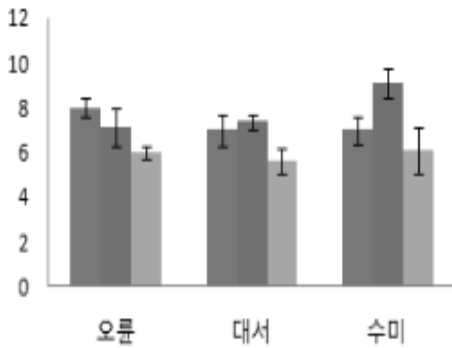
○ 품질특성 비교



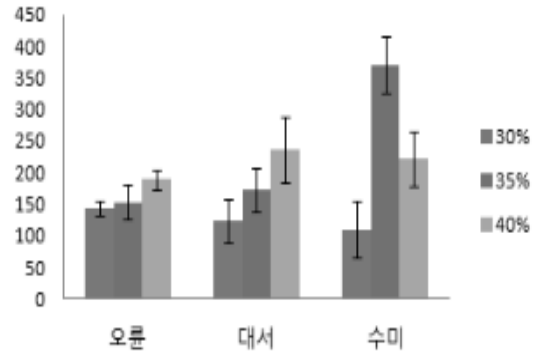
【 비용적(ml/g) 】



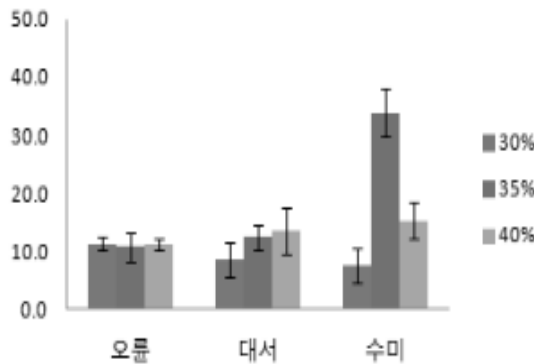
【 경도(g) 】



【 탄력성(mm) 】



【 점착성(g) 】



【 씹힘성(mj) 】