



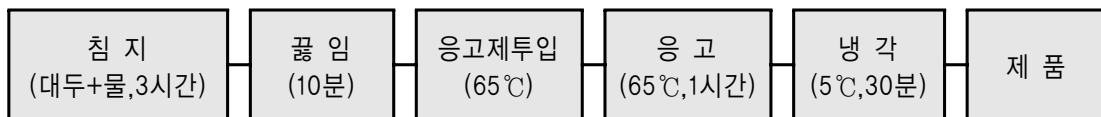
## 와송 전두부 제조방법

### 배경 및 필요성

- 잘 알려진 지역의 특산물을 활용한 6차산업 연계 다양한 상품 개발
- 지역축제와 연계한 체험 및 관광상품 개발

### 기술이전 내용

- 와송 전두부 제조과정



- 와송 전두부 배합비율(%)

대두분	와송즙	정제수	TG	GDL	MgCl <sub>2</sub>
14.5	4.4	80.6	0.26	0.26	0.05

### 파급효과

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

### 기술산업화 내역

- 금강와송 농업법인(고성군)

## 〈세부 연구결과〉

- 외송 전두부 제조과정
  - ① 대두분말과 정제수를 혼합한다(12brix).
  - ② 대두분말이 수분을 충분히 흡수할 수 있도록 3시간 둔다.
  - ③ 끓기 시작해서 10분간 더 끓인다.
  - ④ 외송은 정제수 20g을 넣고 착즙한다.
  - ⑤ 온도를 65℃까지 내린 후 물에 녹인 응고제와 외송즙을 첨가한 후 혼합한다.
  - ⑥ 65℃에서 1시간 응고 및 숙성시킨다.
  - ⑦ 5℃에서 30분간 냉각한 후 냉장 보관한다.