



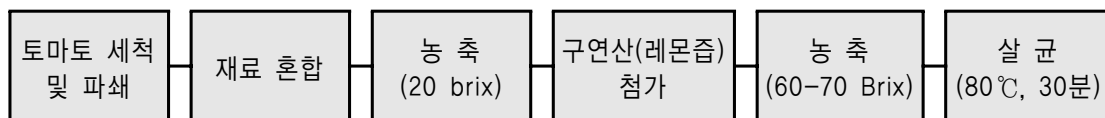
토마토잼 제조방법

배경 및 필요성

- 지역특산물인 토마토를 이용한 가공품으로 지역특산물의 꾸러미 상품과 연계한 가공품 개발 필요
- 지역축제와 연계한 토마토 체험 및 관광상품 개발

기술이전 내용

- 토마토잼 제조과정



- 토마토잼 제조비율(%)

토마토	설탕	물엿	올리고당	구연산
71.4	7.1	14.3	7.1	0.1

파급효과

- 지역 특산물인 토마토를 활용한 가공품으로 토마토의 식감을 유지하는 제조 방법 제조
- 재배농가와 가공업체 연계한 지역특산물 판매 시 소비자의 제품의 이력제에 대한 자료제공으로 소비 창출 가능

기술산업화 내역

- 산야초나라(정선군)

〈세부 연구결과〉

- 토마토 잼 제조과정
 - ① 완숙된 토마토를 끓는 물에 데쳐서 껍질을 제거한다.
 - ② 껍질 제거된 토마토를 분쇄한다.
 - ③ 분쇄된 토마토, 설탕, 물엿, 올리고당을 비율별로 첨가한다.
 - ④ 잼 제조기에 압력 0.8MPa, 60℃, 1시간 농축한다.
 - ⑤ 구연산을 첨가하고 0.8MPa, 65℃, 3시간 농축한다.
 - ⑥ 70brix가 되면 농축을 끝낸다.
 - ⑦ 유리병에 담고 80℃이상의 물에서 30분 살균한다.
 - ⑧ 제품은 냉장 보관한다.