



청국장 분말을 이용한 토마토 고추장 및 이의 제조방법

배경 및 필요성

- 가공·체험·관광이 결합한 6차 산업화 연계 가공품 수요 증가
- 지역특산작목을 활용한 가공품 개발 필요

연구 내용

- 토마토고추장 제조방법
 - 특 징 : 저염도, 아미노태질소 고함유
 - 제조공정



- 토마토 고추장 제조 배합비율(%)

당화액	토마토 퓨레	고춧가루	쌀누룩	청국장 분말	팽화미	식염
38.81	38.81	15.52	2.33	0.91	1.94	1.68

특허청구의 범위

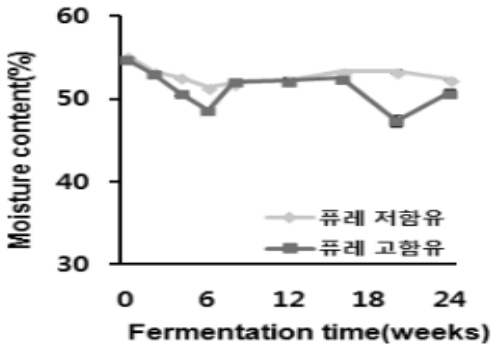
- 청국장분말 함유 토마토 고추장 제조방법
 - 토마토 퓨레 제조방법(당도 : 20~25 brix)
 - 청국장분말 함유 토마토 고추장 제조방법(퓨레 25~40%)

파급효과

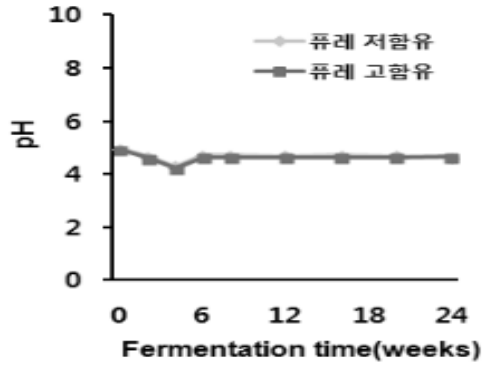
- 지역특산작목을 활용한 가공품 개발로 6차 산업화 활성화
- 지역축제 연계상품으로 이미지 향상 및 농가소득 기여

〈세부 연구결과〉

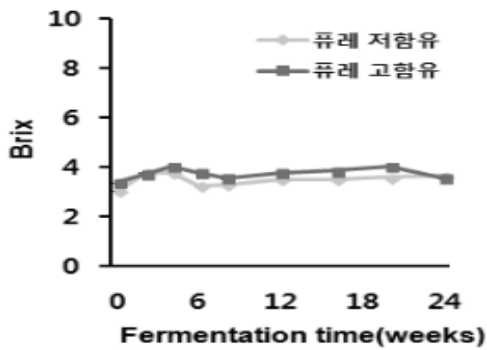
○ 숙성기간 중 토마토 고추장 특성 변화



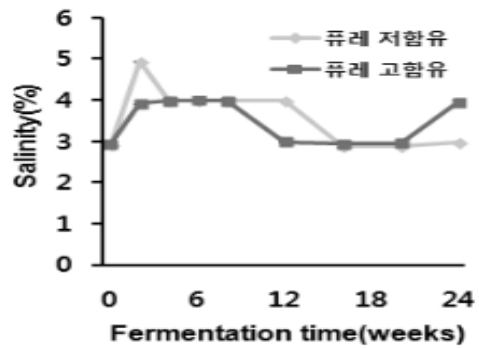
【 수분함량 】



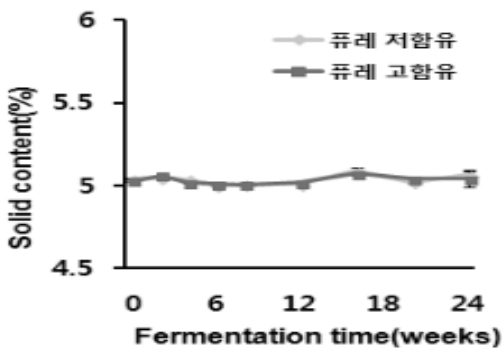
【 pH 】



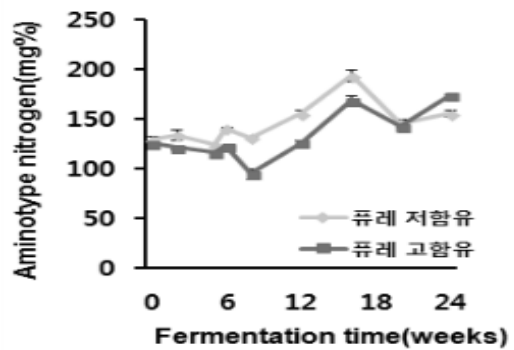
【 당도 】



【 염도 】



【 고형분 】



【 아미노태질소 】

농식품연구소

담당자 : 권혜정, 이하연, 박아름, 이효영, 이재형, 김상수
(033)248-6524, khyeje@korea.kr