

## 감자 증숙분말 제과·제빵 활용

### 배경 및 필요성

- 강원도 지리적 브랜드 가치를 가진 감자를 이용한 가공품 개발 필요
  - 생감자 분말제조시 갈변 및 빠르게 굳어지는 현상 지연 필요
- 감자 증숙조건 설정을 통한 분말제조 조건 및 활용방법 개발

### 활용 내용

- 감자 증숙분말 제조방법
  - 탈피한 감자를 100℃에서 5분 증숙한 후 냉풍건조(40℃, 12시간)하여 분말화할 경우 수분흡수지수가 높았음
- 감자 증숙분말 활용 제빵 제조 : 머핀, 빵, 쿠키
  - 감자머핀 및 빵제조 : 증숙분말 40% 첨가시 우수
  - 감자쿠키 : 증숙분말 20% 첨가시 식감 우수



머핀



빵



쿠키

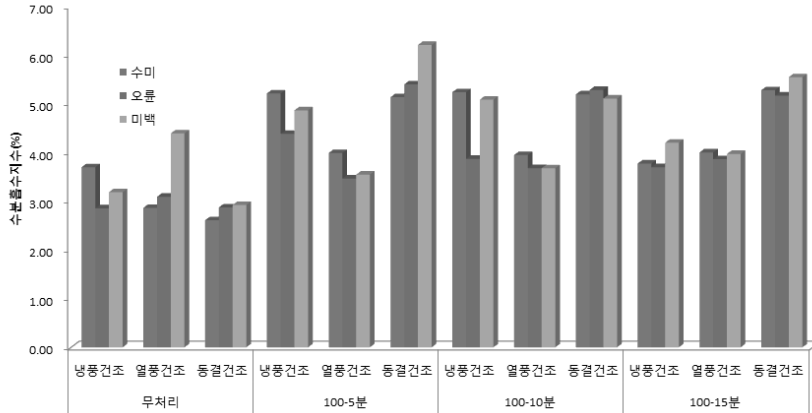
【증숙감자 분말 활용 머핀, 빵, 쿠키 비교】

### 파급효과

- 증숙 감자분말을 이용한 다양한 관광 먹거리 상품 개발 가능
- 감자분말을 이용한 체험용 프로그램 적용가능 : 머핀, 쿠키, 빵 등

### <세부 연구결과>

- 감자 품종 및 증숙처리별 분말 특성



【감자품종 및 증숙처리별 수분흡수지수 비교】

- 감자분말을 이용한 감자머핀 제조 비율

배합비율(g)								
박력분	감자분말 <sup>1)</sup>	설탕	소금	달걀	BP	버터	우유	베이컨
120	80	60	2	60	4	110	55	40

- 감자분말을 이용한 감자쿠키 제조 비율

배합비율(g)						
감자분말 <sup>1)</sup>	박력분	우유	소금	설탕	올리브유	
62	248	30	2	22	50	

1) 오륜품종

- 감자분말을 이용한 감자빵 제조 비율

배합비율(g)						
감자분말 <sup>1)</sup>	강력분	소금	우유	설탕	이스트	버터
320	480	7	220	20	6	40