

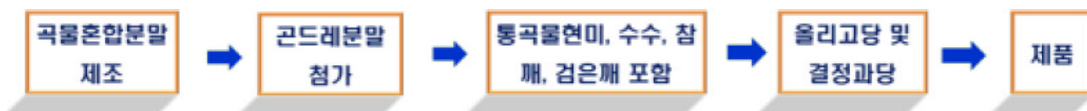
## 곤드레분말을 이용한 통곡물 선식 제조기술

### 배경 및 필요성

- 강원도의 대표적인 농산물인 산채, 잡곡을 이용한 가공품 개발 필요
- 녹색이 유지되는 산채 분말제조기술과 통곡물 알파화하여 간편하게 음용할 수 있는 선식 제조 필요

### 기술이전 내용

- 통곡물 선식원료의 알파화 및 제품 제조 공정



- 곡물혼합분말(보리, 현미, 검정콩)에 곤드레 분말과 알파화시킨 통곡물 현미, 통곡물 수수, 참깨 알곡으로 혼합하고, 올리고당 및 결정과당 (또는 허니파우더)를 첨가하여 제조
- 곤드레 분말을 이용한 통곡물 선식 및 그 제조방법  
(특허등록 : 10-1718658)

### 파급효과

- 산채 및 잡곡의 소비촉진을 통한 지역 경제 활성화
- 잡곡 활용 선식을 이용한 간편식으로 최근 소비자 니즈에 부합한 제품

### 기술산업화 내역

- 정선 푸른솔푸드(주), 2017. 6. 1 ~ 2019. 5. 31(이전수익 204만원)

### <세부 연구결과>

○ 곡물믹스의 일반성분

(단위 : %)

구분	수분	단백질	지질	회분	조섬유	탄수화물
I	1.69±0.02	14.63±0.13	6.22±0.37	2.47±0.29	3.45±0.28	71.54±0.22
II	1.89±0.04	16.22±0.20	6.09±0.17	2.52±0.25	2.76±0.10	70.51±0.54
III	1.54±0.02	7.23±0.03	4.73±0.06	3.57±0.05	0.69±0.13	82.22±0.36
IV	3.74±0.04	16.14±0.26	6.26±0.16	2.15±0.11	3.48±0.19	68.22±0.36
V	4.01±0.08	16.07±0.06	4.74±0.04	1.95±0.02	1.72±0.05	71.52±0.19

※ III: 시판용 곡물믹스, IV: 곤드레통곡물, V:통곡물

○ 곡물믹스의 항산화활성

구분	폴리페놀 (mg/100g)	플라보노이드 (mg/100g)	환원력 (OD 655nm)	FRAT activity (OD 595nm)
I	35.61±0.26	28.36±3.57	0.034	0.050
II	33.77±0.48	40.68±4.88	0.029	0.047
III	11.84±0.52	4.56±2.32	0.024	0.028
IV	70.90±0.90	55.01±8.84	0.080	0.107
V	53.54±1.06	34.97±3.55	0.059	0.089

※ III: 시판용 곡물믹스, IV: 곤드레통곡물, V:통곡물