

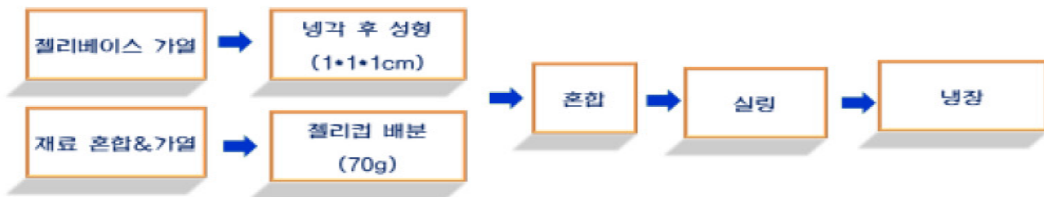
다래젤리 제조기술

배경 및 필요성

- 다래는 우리나라 대표적인 토종과수로 작물화 및 산업화 초기단계
 - 건강식, 차별화 품목 → 재배확대 ('17), 32ha, 강원 약 80% 차지
- 생과 위주 소비에서 트렌드 변화에 따른 다양한 디저트 상품 개발 필요

기술이전 내용

- 다래젤리 제조공정



- 젤리음료 제조비율

구분	과당	설탕	한천	타피오카	구연산	정제수	계
중량	68	36	0.8	0.8	0.4	294	400g
%	17	9	0.2	0.2	0.1	73.5	26.5%

- 젤리 제조비율

구분	젤리음료	다래파쇄물	곤약분말	계
중량	68.5	31	0.5	100g
%	68.5	31	0.5	100%

파급효과

- 지역특산단지(영월 다래)와 가공업체 연계한 지역 명품화 단지 육성

기술산업화 내역

- 영월 샘말농원

<세부 연구결과>

○ 다래젤리 제조과정

- 1) ①의 모든 재료를 넣고 혼합하여 젤리 베이스 음료를 만든다.
- 2) ②의 제조비율대로 젤리음료, 곤약분말을 넣고 혼합한 후 약불에서 가열한다.
- 3) 저어가며 끓이다가 점성이 생기면 불을 끈다.
- 4) 한 김 나가면 파쇄물을 넣어 혼합 한 후 틀에 붓고 냉장에서 30분 이상 굳힌다.
- 5) 1*1*1cm의 큐브모양으로 자른다.
- 6) ③의 모든 재료를 혼합한 후 약불에서 가열한다.
- 7) 저어가며 끓이다가 점성이 생기면 젤리컵에 70g씩 넣는다.
- 8) 큐브모양의 젤리(②)를 투명젤리 위에 30g씩 넣는다.
- 9) 실링하여 냉장에서 굳힌다.



【다래젤리】