다래잼 제조기술

배경 및 필요성

○ 다래는 우리나라 대표적인 토종과수로 작물화 및 산업화 초기단계

– 건강식, 귀농인구 증가, 차별화 품목 → 재배확대 '17, 32ha, 강원 약 80% 차지

○ 생과 위주 소비에서 트랜드 변화에 따른 다양한 디저트 상품 개발 필요

기술이전 내용

○ 다래잼 제조공정

○ 다래잼 제조비율

다래즙	설탕	물엿	올리고당	구연산	펙틴	한천	계
60	17.9	7	14.3	0.1	0.5	0.2	100

파급효과

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

○ 다래잼을 이용한 2차 가공품(제과, 제빵)으로 적용 가능함

기술산업화 내역

○ 영월 샘말농원

<세부 연구결과>

○ 열처리별 다래잼 제품특성

온도 (℃)	시간 (분)	수분	Aw	당도 (brix)	pH	산도	색도			갈변도 (OD420 nm)
							L	a	b	
0	0	28.87	0.76	63.63	3.44	0.85	38.53	-9.78	39.49	0.04
60	1	26.48	0.74	64.93	3.27	1.03	28.65	-9.39	37.42	0.04
	3	31.40	0.78	61.33	3.22	1.05	29.79	-9.99	41.35	0.04
	5	29.14	0.78	64.10	3.21	1.13	28.13	-9.47	43.22	0.04
70	1	29.94	0.80	62.83	3.46	0.76	35.03	-3.22	37.87	0.06
	3	31.99	0.80	60.37	3.46	0.78	48.97	-5.44	34.70	0.05
	5	31.91	0.81	60.80	3.39	0.82	52.39	-4.46	35.82	0.04
80	1	30.62	0.80	64.10	3.35	0.88	48.09	-6.75	31.35	0.04
	3	28.66	0.84	66.37	3.47	0.83	52.46	-5.08	33.65	0.03
	5	29.03	0.77	65.30	3.45	0.85	57.17	-2.58	35.16	0.04
90	1	28.97	0.77	64.63	3.48	0.83	53.63	-3.07	38.45	0.04
	3	27.27	0.75	65.63	3.36	0.93	49.88	0.13	40.36	0.04
	5	26.54	0.75	69.33	3.45	1.00	52.35	0.91	39.49	0.04

【다래잼】

농식품연구소 | 담당자 : 권혜정, 박지선, 이재형, 이하연
(033)248-6524, khyeje@korea.kr