

복숭아 타르트 제조기술

배경 및 필요성

- 건강·편이·디저트 열풍 등 최신 트렌드 반영 선물세트 개발요구
- 지역특산물을 다양한 컨셉과 결합하여 6차 산업으로 범위 확장 필요

기술이전 내용

- 복숭아 타르트 제조비율

(단위 : g)

쌀가루	참쌀가루	꿀	설탕	버터	계란	BP*
375	216	120	120	120	75	3

- 복숭아 타르트(페스츰리) 제조비율

(단위 : g)

쌀가루	계란	버터	소금	충전용버터	정제수
200	30	20	2	180	100



【밀가루 타르트】



【오류쌀가루 타르트】

파급효과

- 지역특산단지과 가공업체를 연계하여 지역 경제 활성화 및 차별화

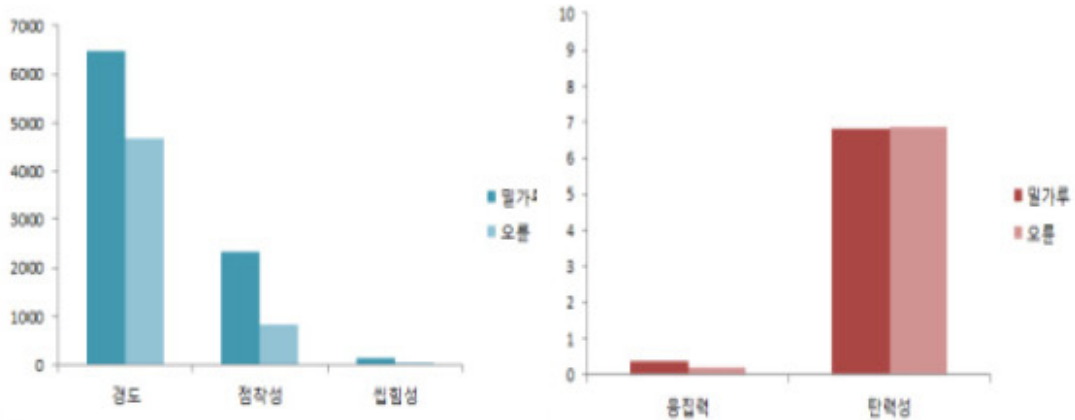
기술산업화 내역

- 농업회사법인 주식회사 신양

<세부 연구결과>

○ 복숭아 타르트 물성비교

- 물성을 비교한 결과 경도, 점착성, 씹힘성, 응집력이 감소하였고, 탄력성에는 차이가 없었음



○ 복숭아 타르트 관능평가

