

복숭아 빵 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 빵 제조과정



- 쌀을 호정화(300℃, 50분, 200℃, 50분)과정을 거친 후에 분쇄기를 이용하여 분쇄한다(180~200mesh).
 - ※ 호정화를 통해 쌀가루가 물에 잘 녹으며, 효소작용이 받기 쉬워 쉽게 소화됨
- 쌀가루에 식물성 유산균 1%(JS-8)를 처리하여 발효(35℃, 24시간)시킨후 건조기(50℃, 8시간)로 건조시킨 후 사용한다.

- 복숭아 빵 제조비용

(단위 : g)

쌀가루	아몬드 파우더	설탕	마가린	타피오 카전분	유장분 말	덱스트린	BP*	복숭아 향
90	63	75	30	15	13.35	9	4.5	0.15

*BP : 베이킹파우더

파급효과

- 지역특산단지와 가공업체를 연계하여 지역 경제 활성화 및 차별화

기술산업화 내역

- 농업회사법인 주식회사 신양

<세부 연구결과>

○ 복숭아빵 처리별 일반성분

구분	수분	단백질	지질	회분	탄수화물	조섬유
무처리	21.08±0.08	6.28±0.03	11.47±0.65	1.46±0.02	59.37±0.71	0.34±0.05
L. fermentum	19.18±0.08	6.39±0.02	11.24±0.05	1.49±0.01	61.42±0.07	0.28±0.06
Yeast	22.49±0.03	6.38±0.01	10.52±0.11	1.44±0.01	58.86±0.1	0.32±0.03
중력분	20.00±0.03	7.34±12.03	12.03±0.07	1.5±0.02	58.72±0.17	0.42±0.09

○ 복숭아빵 처리별 품질특성

구분	색도			pH	산도
	L	a	b		
무처리	51.25±2.72	17.36±2.06	58.38±2.31	7.50±0.03	0.049±0.002
L. fermentum	50.35±1.25	18.98±0.97	61.09±1.19	7.17±0.01	0.043±0.004
Yeast	41.76±3.08	23.30±1.70	63.10±1.08	6.94±0.01	0.038±0.002
중력분	54.11±2.03	19.89±1.05	59.66±1.65	7.23±0.01	0.032±0.002



【 복숭아 빵 】