

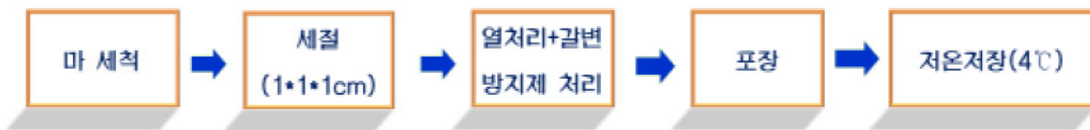
마 편의식품 제조시 갈변방지제 처리

배경 및 필요성

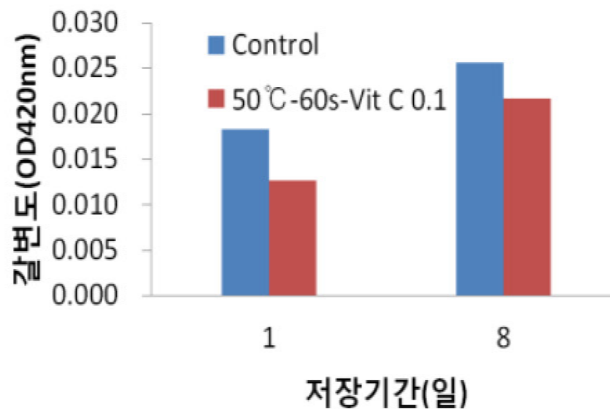
- 열대마의 이용이 주로 즙형태의 이용으로 다양한 가공품 개발 필요
- 일회용 편의식품 제조시 마의 갈변화를 방지하는 기술 필요

활용 내용

- 마 일회용 편의식품 제조공정



- 마 열처리(50℃, 60초, 비타민 0.1%)처리시 갈변도 낮음

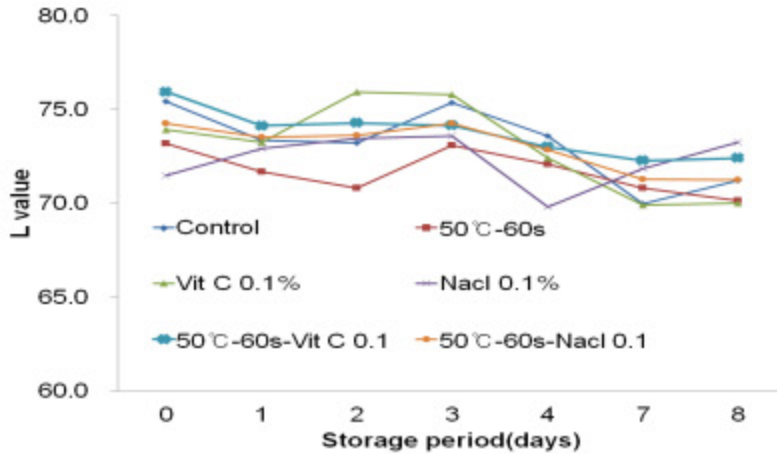


파급효과

- 지역특산단지(강릉, 마)와 가공업체 연계한 가공단지 육성 및 소비 창출

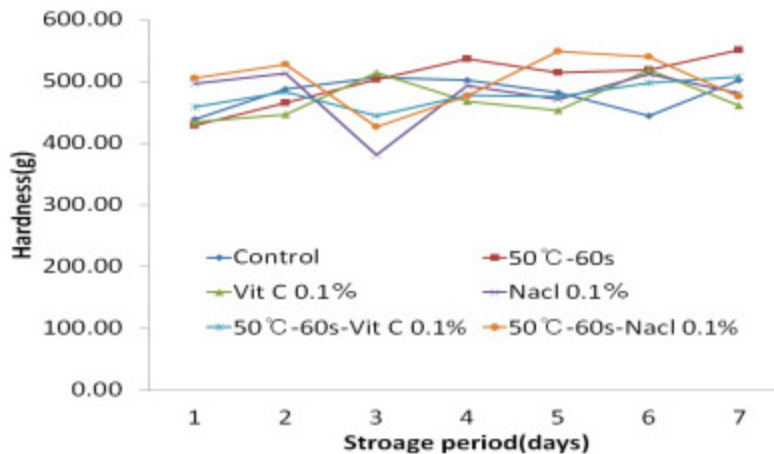
<세부 연구결과>

- 열처리 및 갈변억제제 병용처리시 저장기간이 지날수록 L값은 낮아졌으며, 50℃, 60초+ ascorbic acid 0.1%가 색도변화가 가장 낮았다.



【열처리 및 갈변방지제 처리에 따른 마의 L value 변화】

- 경도변화는 전체적으로 저장기간중 일정한 범위내에서 유지되었다.



【열처리 및 갈변방지제 처리에 따른 마의 경도】