

다래잼 · 정과 제조기술

□ 배경 및 필요성

- 디저트 산업과 연계한 상품 개발 시 활용도가 높음
- 고급화와 건강식, 차별화, 독창성이 가미된 트렌디한 상품 필요

□ 기술이전 내용

- 다래잼 제조공정 및 제조비율



표 1. 다래잼 배합비

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

- 다래정과 제조공정 및 제조비율

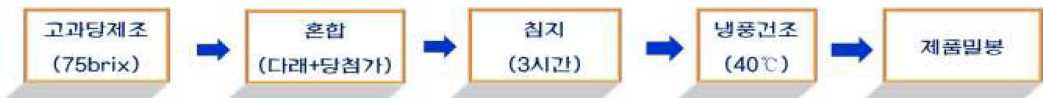


표 2. 다래정과 배합비

구분	I	II	III
다래	200g	200g	200g
고과당	30	50	70
정제수	70	50	30

□ 파급효과

- 다래의 식품소재화를 통한 다양한 가공품 적용 가능으로 소득 창출

□ 기술산업화 내역

- 화이통협동조합(영월), 자연마중(횡성)

<세부 연구결과>

표 1. 다래 품종별 일반성분

(단위: g/100g)

구분	수분	단백질	지질	회분	탄수화물	조성유
청산	4.77±0.07	7.97±0.05	5.91±0.05	4.73±0.02	66.87±0.09	9.75±0.08
그린볼	1.90±0.08	9.01±0.09	5.09±0.06	4.56±0.00	69.21±0.08	10.23±0.07

표 2. 다래 품종별 무기성분 함량

(단위: mg/100g)

구분	Ca	K	Mg	Na	Fe	Mn	Cu
청산	196.17±2.05	1656.70±36.83	89.68±3.61	25.11±1.79	2.89±0.49	0.98±0.01	0.20±0.00
그린볼	248.53±4.69	1653.99±37.45	91.91±0.99	20.73±2.20	3.21±0.33	0.58±0.00	0.51±0.09

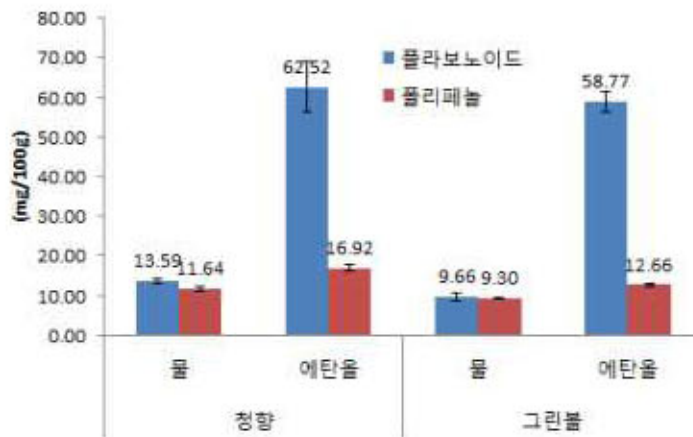


그림 1. 다래 품종별 폴리페놀 및 플라보노이드 함량

농식품연구소

담당자 : 권혜정, 이하연, 박지선, 임재길
(038)248-6524, khyeje@korea.kr