

복숭아과자 제조기술

□ 배경 및 필요성

- 잘 알려진 지역의 특산물을 활용한 가공품 개발
- 지역축제와 연계한 관광상품 개발

□ 기술이전 내용

- 복숭아 과자 제조비율

비고	쌀가루	계란	설탕	우유	버터	소금	BP*
비율(g)	600	180	170	170	100	3	5

* BP : 베이킹파우더

- 복숭아 잼 제조비율

비고	복숭아	고과당	설탕	카라기난	구연산	복숭아향	정제수
비율(g)	106	40	30	2.4	0.4	0.04	21.16

□ 파급효과

- 각 지역별 특산물과 연계한 가공품 개발로 관광먹거리 산업 활성화
- 지역특산물 단지와 가공업체와의 공동협력을 통한 지역 이미지와 브랜드 가치 창출

□ 기술산업화 내역

- (주)과자의 성(속초)

<세부 연구결과>

○ 쌀가루 품종 및 입도별 수분흡수지수 · 수분용해지수 비교

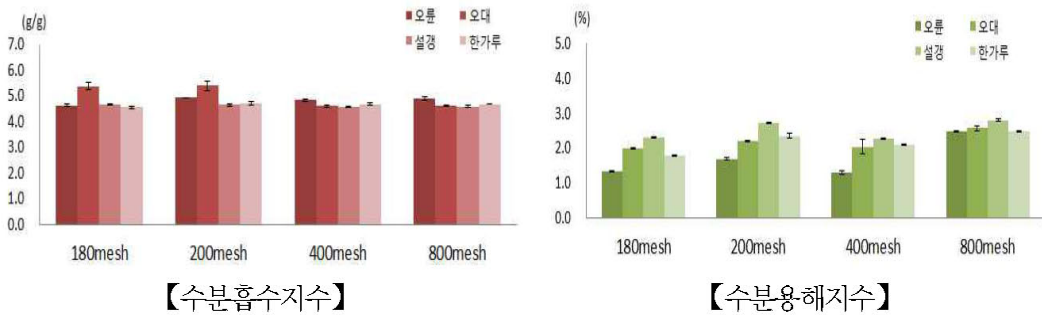


그림 1. 쌀가루 품종별 입도에 따른 비교

○ 쌀가루 품종 및 입도에 따른 관능평가

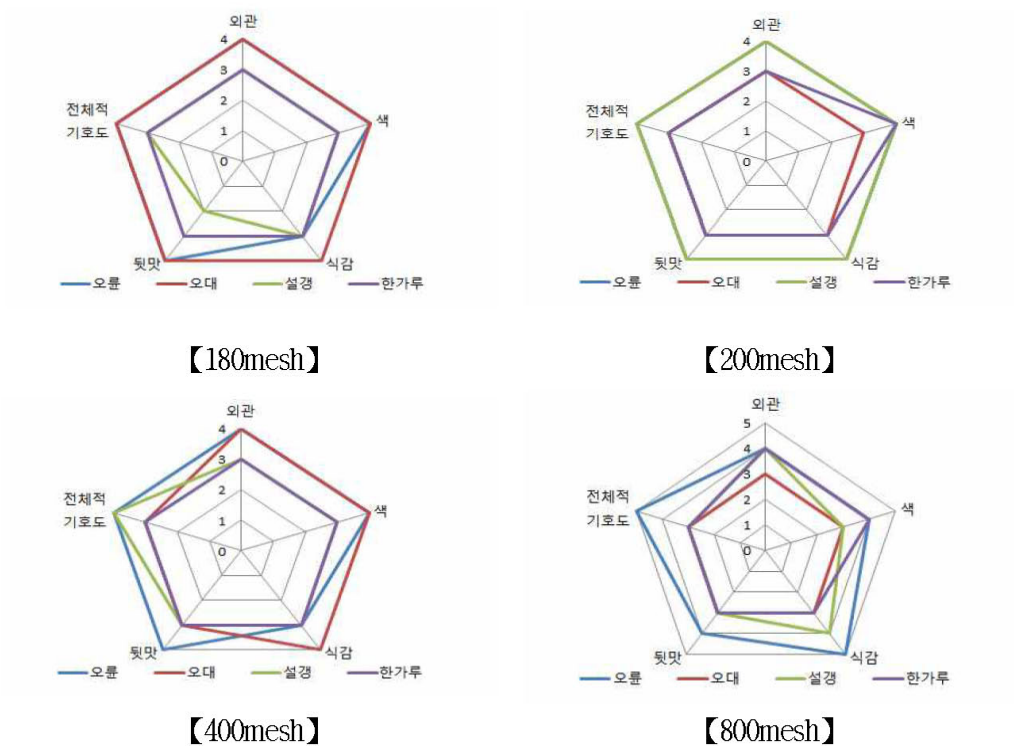


그림 2. 복숭아과자 관능평가