

복숭아빵 제조기술

□ 배경 및 필요성

- 강원도 특산물을 이용한 선물용 가공품 개발
- 생산지와 연계한 6차 산업화로 지역 경제 활성화에 기여

□ 기술이전 내용

- 쌀가루 제조공정 및 제조비율



- 복숭아 빵 제조비율

비고	쌀가루	아몬드파우더	설탕	마가린	타피오카 전분	유장 분말	덱스트린	BP*	복숭아향
비율(g)	90	63	75	30	15	13.35	9	4.5	0.15

* BP : 베이킹파우더

□ 파급효과

- 다양한 지역특산물의 가공전처리 방법 개발 및 제조공정의 체계화
- 지역특산물별 다양한 영양·기능성을 극대화할 수 있는 가공공정 개발로 제품의 고급화

□ 기술산업화 내역

- (주)과자의 성(속초)

<세부 연구결과>

○ 쌀가루 품종별 입자 비교

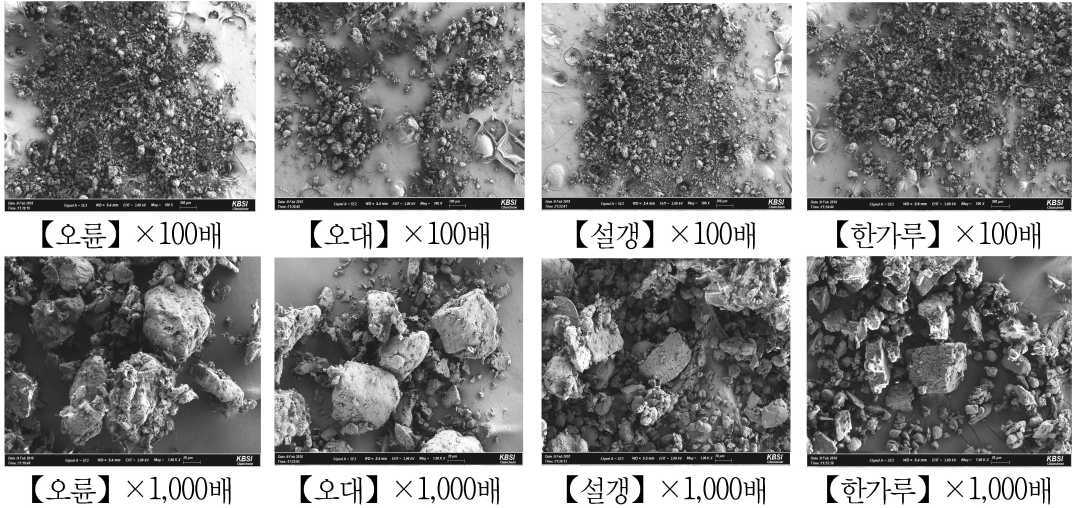


그림 1. 쌀가루 품종별 주사 전자 현미경에 의한 입자의 형상

○ 쌀가루 품종 및 입도별 유동성 비교

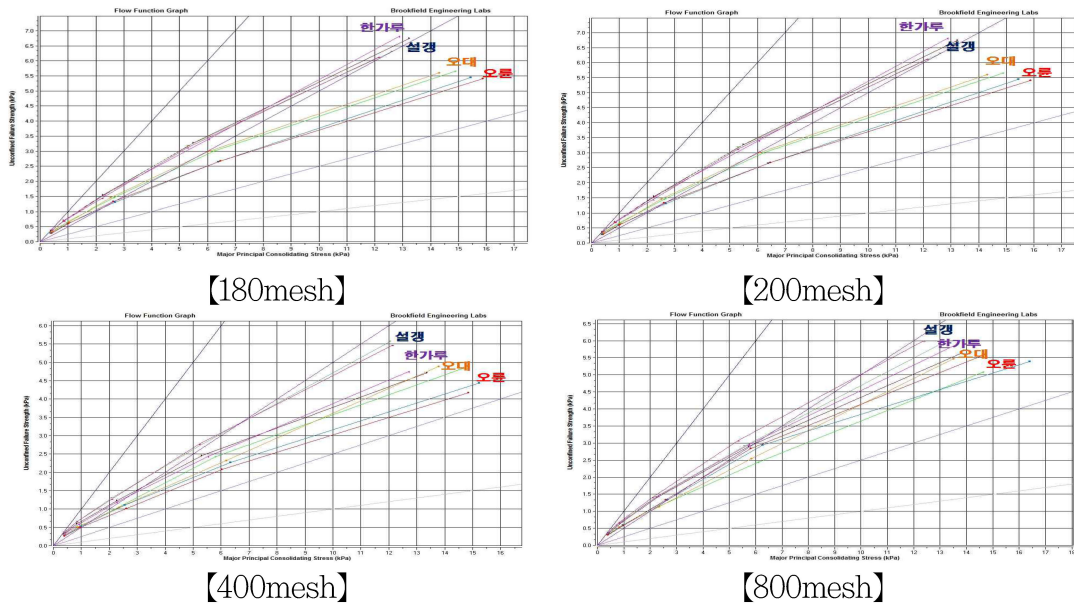


그림 2 쌀가루 처리별 PFT

농식품연구소

담당자 : 박지선, 권혜정, 이하연, 임재길
(033)248-6525, jisun2346@korea.kr