

감자칩 초콜릿 제조기술

□ 배경 및 필요성

- 초콜릿과 지역특산품을 연결한 프리미엄 상품화 필요
- 차별화 및 색다른 원료에 개발품 요구 증대

□ 기술이전 내용

- 감자칩 제조공정



- 제조공정 설명

- (1) 감자를 깨끗이 씻어준 다음, 껍질을 벗겨 슬라이스기계로 2mm로 썰어 준다.
- (2) 2mm로 썰은 감자를 85°C에서 3.5분간 블랜칭한다.
- (3) 블랜칭 한 감자를 냉수에 잠시 식힌 후 NaCl 2%에 5분간 침지한다.
- (4) NaCl 2%에 5분간 침지 한 후 열풍건조 50°C에서 2시간 건조한다.
- (5) 건조 된 감자를 180°C에서 1분간 튀겨준다.
- (6) 튀긴 감자를 잘 식혀서 초코릿을 입힌 후 건조시킨다.

□ 파급효과

- 새로운 식품소재화로 도내 농가 소득증대와 지역 경제발전에 기여

□ 기술산업화 내역

- (주) 즐거운 인생(강릉)

<세부 연구결과>

○ 감자칩 최적 조건 설정

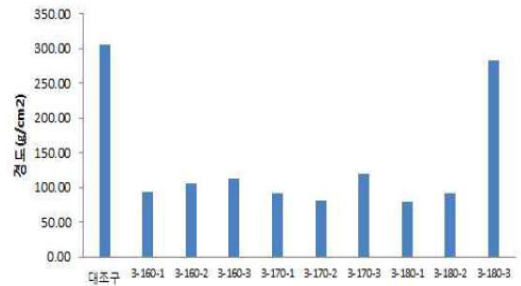
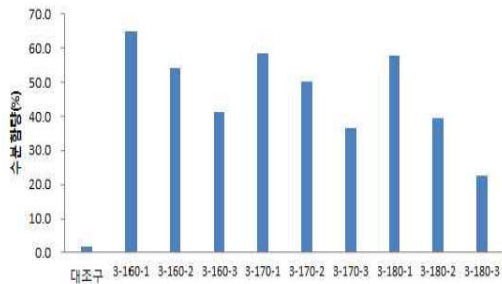
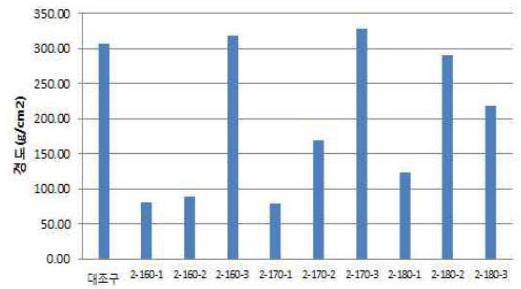
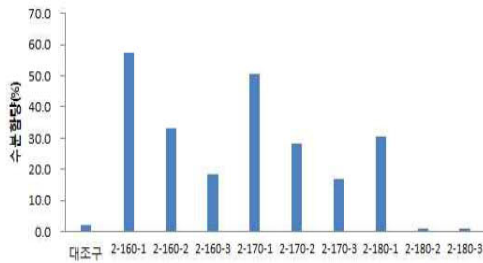
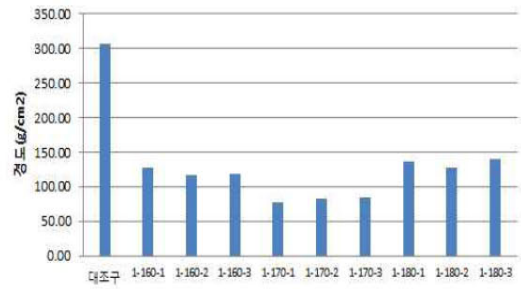
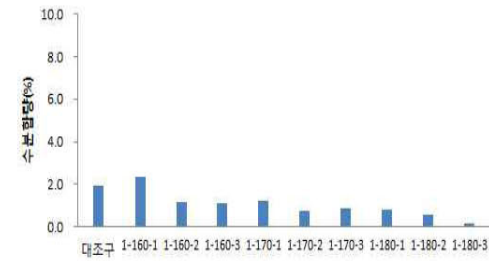


그림 1. 감자칩 처리별 수분함량

그림 2. 감자칩 처리별 경도