

다래를 이용한 가공 레시피 제공

□ 배경 및 필요성

- 다래는 우리나라 대표적인 토종과수로 작물화 및 산업화 초기단계임
- 현재의 생과 위주의 계절과일에서 다양한 가공품으로 개발되어 언제나 찾을 수 있도록 하고자 함

□ 활용 내용

- 다래를 이용한 가공품 개발 : 청, 잼, 젤리, 정과

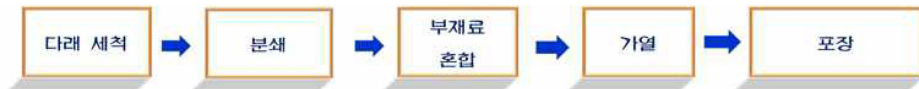
※ 다래청 제조과정



※ 다래잼 제조과정



※ 다래젤리 제조과정



※ 다래정과 제조과정



□ 파급효과

- 다래를 이용한 가공품목(청, 잼, 젤리, 정과) 다양화로 소비확대
- 다래 개별 상품보다는 체험프로그램과 연계 농특산물 판매가능

<세부 연구결과>

○ 다래 가공품 : 청, 잼, 젤리, 정과

- 다래청 : 제조공정을 4일로 줄일 수 있는 발효기술 적용

구분	다래퓨레	정백당	올리고당	고과당	정제수
I	200	340	500		160
II	200			897	103
III	200	897			103

- 다래잼 : 당류(설탕, 물엿, 올리고당)의 배합비율로 물성 개선

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

- 다래젤리 : 다래를 이용한 액상젤리로 음용이 간편함

다래퓨레	아가베시럽	비타민C	젤라틴	펙틴	곤약분말	계
60	37.6	0.5	1.3	0.3	0.3	100

- 다래정과 : 당절임후 건조한 과일로 다래의 신맛과 잘 어울림

다래	고과당	정제수	계
5.0kg	3.5	1.5	6.0



【 청 】



【 잼 】



【 젤리 】



【 정과 】