

팍콘 원료곡 품질유지를 위한 저장온도 및 방법

□ 배경 및 필요성

- 국산 팍콘용 옥수수 수확 후 알곡 저장온도 및 저장방법 개발
- 팍콘원료 품질향상을 위한 저장방법 및 저장온도별 튀김부피 측정으로 원료곡의 올바른 수확 후 저장기술 개발

□ 정보 내용

- 팍콘원료곡 저장시 최소 수분변화 및 튀김부피 감소를 위한 저장온도 설정
 - ※ 상온보관시 수분변화에 따른 튀김부피가 감소
저온저장고(15℃)에 보관하는 것이 품질유지에 유리함
- 알곡 수확 후 원료곡 저장방법
 - ※ P.E.비닐(0.2mm) + 일반 P.P.(일반마대포장)로 저장하는 것이 수분변화가 적어 품질유지에 유리함

□ 파급효과

- 장기저장시 튀김부피에 영향을 주는 알곡 수분관리로 팍콘품질 유지
- 원료곡의 올바른 저장법 개발로 국산팍콘 품질 고급화
- 수입산과 대등한 고품질 원료생산으로 가공효율 증대

<세부 연구결과>

- 오륜팝콘 저장온도 및 저장방법에 따른 튀김품질 비교

저장기간: 7개월

품종 (처리전)	저장방법	저장온도 (℃)	수분함량 (%)	튀김부피 (cm ³ /g)	튀김율 (%)
오륜팝콘 (11.3% 32.3cm ³ /g)	P.P. (일반마대)	상온	10.8±0.3	28±2.1	98.0±0.3
		15	11.3±0.2	31±1.0	97.8±0.3
		5	11.8±0.3	32±1.1	97.6±0.4
	P.E.비닐+P.P.	-16	12.0±0.4	31±1.2	97.6±0.4
		상온	11.6±0.3	31±1.4	97.8±0.5
		15	11.6±0.3	31±1.0	97.8±0.4
		5	11.5±0.3	31±1.0	97.8±0.4
		-16	11.5±0.4	31±1.0	97.8±0.4

- 오륜팝콘의 저장방법 및 저장온도 : P.E.비닐+ P.P.(일반마대), 15℃ 이하

- 지팝콘 저장온도 및 저장방법에 따른 튀김품질 비교

저장기간: 7개월

품종 (처리전)	저장방법	저장온도 (℃)	수분함량 (%)	튀김부피 (cm ³ /g)	튀김율 (%)
지팝콘 (11.3% 33.3cm ³ /g)	PP (일반마대)	상온	10.6±0.4	30±1.5	99.0±0.2
		15	11.1±0.2	32±0.9	98.4±0.5
		5	11.2±0.3	32±0.8	98.4±0.2
	P.E.비닐+P.P.	-16	11.4±0.5	32±0.5	98.2±0.4
		상온	11.3±0.3	32±1.1	98.5±0.4
		15	11.1±0.2	32±0.9	98.4±0.3
		5	11.1±0.2	32±0.9	98.5±0.3
		-16	10.8±0.4	31±0.9	98.6±0.3

- 지팝콘 저장방법 및 저장온도: P.E.비닐+ P.P.(일반마대), 15℃ 이하

옥수수연구소

담당자 : 최재근, 박종열, 류시환, 최승출, 남궁민, 김문종, 최준근
(033)248-6921, jaekeun@korea.kr