

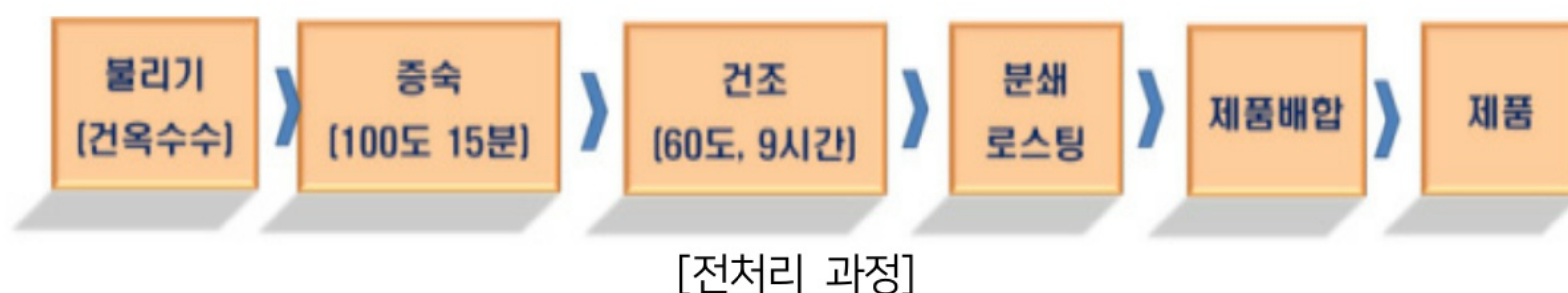
옥수수라떼 제조기술

» 배경 및 필요성

- 지역 특산물인 옥수수를 이용한 다양한 가공품 개발 필요
- 간편식, 편의식 가공품에 대한 니즈에 맞는 옥수수음료 개발

» 연구 내용

- 옥수수라떼 제조과정



- ① 찢옥수수를 건조한다.
- ② 분쇄기를 이용하여 140mesh체를 통과시켜 고운 분말을 만든다.
- ③ 옥수수분말을 로스팅하여 향미를 높인다.

- 옥수수라떼 제조비율

재료명	황옥분	찰옥분	유당	정백당	정제염	포도당 (함수)	폴리 텍스트로스	전지 분유	계
비율 (%)	18.7	18.6	7.1	25	1.4	8	4	17.2	100

» 파급효과

- 기술원 개발품종(강일옥, 미백2호)을 활용한 제품개발로 소비확대

» 기술산업화 내역

- 봄빛공예협동조합

농식품연구소

담당자 : 권혜정, 이하연, 박지선, 임재길, 권순배
(033)248-6524, khyeje@korea.kr