

파프리카분말 제조방법

» 배경 및 필요성

- 지역특산물인 파프리카를 이용한 식품소재화 기술 개발 필요
- 삼투건조 처리로 갈변이 적은 파프리카 분말 제조기술 개발

» 기술이전 내용

- 파프리카 분말 제조공정



- 파프리카를 트레할로스 수용액에 첨가하여 삼투건조시키는 공정임
- 파프리카 중량 대비 5배 중량의 10% 트레할로스 수용액 첨가
- 60℃에서 180분 동안 교반(60rpm)하여 파프리카 삼투건조 시킴

» 파급효과

- 파프리카 열풍건조의 문제점인 색상의 퇴색, 영양성분 변화 및 비효소적 갈변 등을 최소화 → 다양한 식품소재로 활용 가능
- 색이 유지되는 고품질의 파프리카 분말 제조 가능

» 기술산업화 내역

- 농업회사법인 해누리유한회사 : 유상기술이전(19.4~22. 4,735천원)