

우리도 육성팥을 활용한 브라우니 제조

» 배경 및 필요성

- 강원도내 개발 품종의 우수성 규명 및 이용성 증진을 위한 다양한 가공기술개발
- 강원도 개발 품종인 「강안팥」의 특수성을 이용한 기능성 상품개발

» 정보 내용

- 팥 브라우니 제조공정



- 팥 브라우니 배합비

	팥분말	팥앙금	바력분	달걀	설탕	버터	플레인 초콜릿
팥 브라우니	10	10	6.67	27.78	8.33	19.44	17.78

- 팥 브라우니 물성

	경도 1(g)	경도 2(g)	응집력	탄력성 (mm)	점착성 (g)	씹힘성 (mj)
팥 브라우니	5,903.60	5,021.70	0.60	1.91	3,626.00	85.38

» 파급효과

- 다양한 가공품을 활용한 품종의 부가가치 향상
- 가공전처리 방법 개발 및 제조공정의 체계화로 가공기술 보급

<세부 연구결과>

○ 팔 브라우니 배합비에 따른 성상 비교

	팔분말	팔앙금	박력분	달걀	설탕	버터	플레인초콜릿
대 조 구	-	-	13.89	27.78	8.33	19.44	30.56
A	5	10	11.67	27.78	8.33	19.44	17.78
B	10	10	6.67	27.78	8.33	19.44	17.78
C	15	10	1.67	27.78	8.33	19.44	17.78

○ 팔 브라우니 배합비에 따른 물성 비교

	경도 1(g)	경도 2(g)	응집력	탄력성 (mm)	점착성 (g)	씹힘성 (mj)
대조구	6,361.70	5,643.00	0.62	2.41	3,940.20	93.60
A	5,594.70	5,011.00	0.61	2.26	3,284.60	73.17
B	5,903.60	5,021.70	0.60	1.91	3,626.00	85.38
C	5,963.20	5,388.00	0.63	2.18	3,760.20	81.86