

## 10% 이하 건조된 팥콩 원료곡 재수화 방법

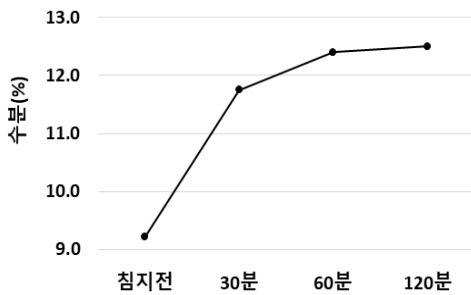
### 배경 및 필요성

- 국산팥콩 재배농가의 증가로 원료 수확 후 표준관리 필요
- 적정수분 이하의 원료곡 튀김부피 회복시켜 상품 품질 유지

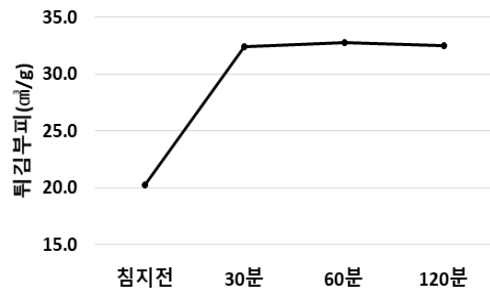
### 활용 내용

- 팥콩 원료곡을 장기저장 할 경우 저장시설이 미비하여 알곡 수분함량이 10% 이하로 건조 되었을 때 손쉽게 튀김부피 및 수분회복 시키는 방법
  - 1) 10% 이하로 건조된 알곡을 망 자루에 옮겨 담음
  - 2) 큰 통에 물을 채우고 물 온도를 25~30℃로 맞춤
  - 3) 망 자루에 옮긴 알곡을 물 온도 25~30℃로 유지한 큰 통에 담금
  - 4) 30~60분 침지 후 꺼내어 건조시킴(수분함량 11~13%)
  - 5) 건조된 알곡을 팥콩기기에 넣고 튀김

침지조건: 수온 30℃



【 침지 후 수분 변화 】



【 침지 후 튀김부피 변화 】

### 파급효과

- 침지에 의한 수분 및 튀김부피 회복으로 원료곡 상품성 유지
- 수확 후 팥콩 원료곡 관리기술로 활용하여 품질유지 기술 제공

### <세부 연구결과>

- 품종별 알곡 재수화 전(침지 전) 알곡 특성

품종	정상 건조		10% 이하 건조	
	수분(%)	튀김부피(cm <sup>3</sup> /g)	수분(%)	튀김부피(cm <sup>3</sup> /g)
오륜팝콘	11.3	31.3	9.6	20.2
오륜2호	11.2	32.2	9.0	20.4
지 팝 콘	11.2	30.9	9.3	19.1
기찬팝콘	11.3	32.9	9.0	21.3

- 품종별 재수화(수온 25℃) 시간에 따른 튀김부피 변화

품종	침지시간별 튀김부피(cm <sup>3</sup> /g)			
	무처리	30분	60분	120분
오륜팝콘	20.2	29.3	31.1	31.3
오륜2호	20.4	33.3	33.3	33.6
지 팝 콘	19.1	32.0	33.0	32.0
기찬팝콘	21.3	32.7	33.0	32.7

- 품종별 재수화(수온 30℃) 시간에 따른 튀김부피 변화

품종	침지시간별 튀김부피(cm <sup>3</sup> /g)			
	무처리	30분	60분	120분
오륜팝콘	20.2	30.0	31.7	31.3
오륜2호	20.4	33.7	33.3	32.7
지 팝 콘	19.1	33.0	33.0	33.3
기찬팝콘	21.3	33.0	33.0	32.7

옥수수연구소

담당자: 최재근, 남궁민, 한정현, 김문중, 류시환, 최승출, 홍대기, 용우식,  
서인석  
(033)248-6921, jaekeun@korea.kr