

## 지역 특산물을 활용한 스낵 제조기술

### ▶ 배경 및 필요성

- 지역 농특산물을 활용한 6차산업 연계 다양한 상품 개발로 소득 증대

### ▶ 기술이전 내용

- 송화 및 연잎 스낵 제조공정
  - 강원도 전통주와 송화가루, 연잎가루 등을 활용하여 스낵 제조



- (1) 버터를 부드럽게 크림화 시킨다.
- (2) (1)에 슈가파우더, 소금, 꿀을 넣고 2차 크림화 시킨다.
- (3) 통밀가루, 베이킹파우더, 송화가루 또는 연잎가루를 체에 친다.
- (4) (2)에 (3)을 넣고 반죽을 만든다.
- (5) (4)에 전통주를 넣어 2차 반죽한다.
- (6) 반죽에 덧가루를 뿌리고 0.5cm 두께로 만든다.
- (7) 반죽을 성형틀로 찍어내어 성형한다.
- (8) 팬닝하여 오븐에 170℃에서 10분간 굽는다.(15~18개 생산)

### ▶ 파급효과

- 체험용 가공상품 개발에 따른 현장 적용으로 6차산업 활성화 기대
- 관광 상품화를 통한 인지도 상승으로 재배농가 및 가공업체 소득 증대

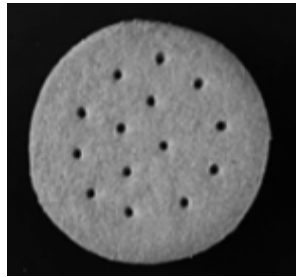
### ▶ 기술산업화 내역

- 주식회사 미담양조장(홍천)

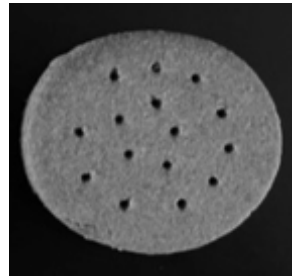
## ④ 세부 연구결과

### ○ 송화 및 연잎 스낵 배합비

부재료	송화 스낵		연잎 스낵	
	중량(g)	배합비(%)	중량(g)	배합비(%)
무염버터	110	26.5	110	26.5
슈가파우더	70	16.9	70	16.9
소금	2	0.5	2	0.5
꿀	10	2.4	10	2.4
통밀가루	194	46.7	194	46.7
베이킹파우더	3	0.7	3	0.7
송화분말	6	1.5	-	-
연잎분말	-	-	6	1.5
석탄주	20	4.8	20	4.8



송화 스낵



연잎 스낵

