

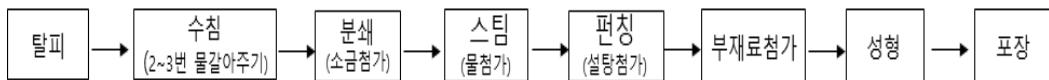
옥수수떡 품질개선 제조기술

▶ 배경 및 필요성

- 현재, 찹옥수수의 1차 생산물 위주의 한시적인 국내 유통체계이므로 연중 소비를 촉진할 수 있는 2차 가공품 개발 필요

▶ 기술이전 내용

- 옥수수떡 제조공정
 - 부재료인 장미농축액 첨가를 통해 식감이 향상된 옥수수 떡 제조



- (1) 건조된 옥수수를 탈피한다.(품종: 미백2호)
- (2) 탈피한 옥수수를 불린다.
 - ※ 불릴 때 쓴맛 제거를 위해 물을 2~3회 갈아준다.
- (3) 불린 옥수수를 분쇄한다.(소금 1% 첨가)
- (4) 부재료(장미농축액 1%)를 넣고 혼합한다.
- (5) 정제수로 수분을 맞춘다.
- (6) 옥수수가루를 스팀 100℃, 20분간 찐다.
- (7) 찐 옥수수떡은 설탕을 넣고 편칭해 준다.
- (8) 성형한 후, 포장한다.

▶ 파급효과

- 재배단지, 반가공, 상품화가 연계된 상품 개발로 농가소득 증대

▶ 기술산업화 내역

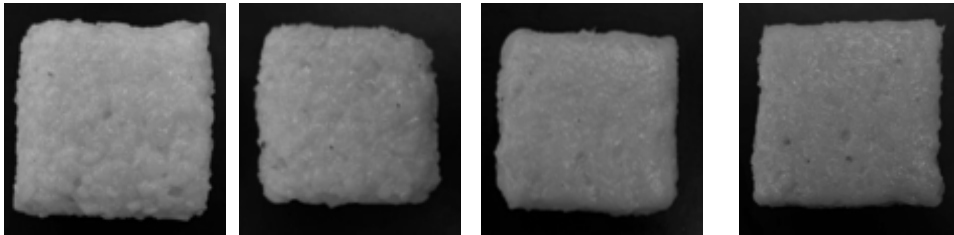
- 장평떡방앗간(평창)

세부 연구결과

○ 식감과 저장성 향상을 위한 부재료 첨가 비교

- 부재료: 무처리, 식이섬유, 알코올, 장미농축액

- 부재료 처리별 경도: 장미농축액 첨가 시 경도가 낮아 식감이 좋았음



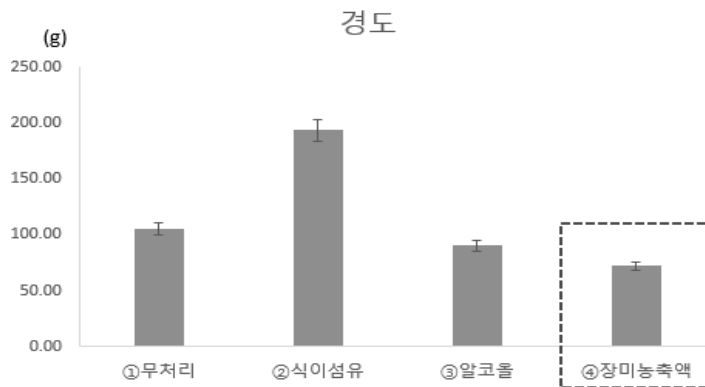
무처리

식이섬유

알코올

장미농축액

<부재료 처리별 옥수수떡 성상>



<부재료 처리별 옥수수떡 경도 비교>