

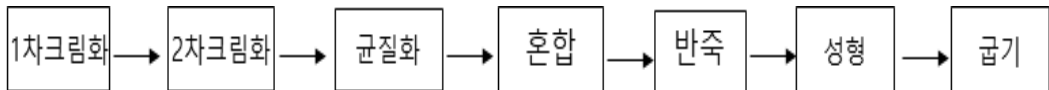
옥수수전분을 활용한 스낵 제조기술

▶ 배경 및 필요성

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

▶ 기술이전 내용

- 옥수수 스낵 제조공정
 - 강원도 전통주와 찰옥수수 미백2호의 전분을 활용하여 옥수수 스낵 제조



- 제조공정 설명

- (1) 버터를 부드럽게 크림화 시킨다.
- (2) (1)에 슈가파우더, 소금, 꿀을 넣고 2차 크림화 시킨다.
- (3) 통밀가루, 베이킹파우더, 옥수수 전분을 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

- 가정에서도 손쉽게 만들 수 있는 가공품 개발로 옥수수 활용도 제고

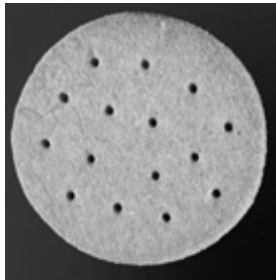
▶ 기술산업화 내역

- 주식회사 미담양조장(홍천)

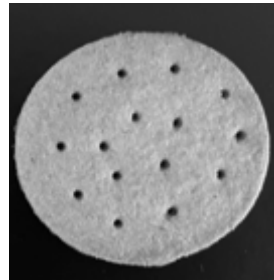
④ 세부 연구결과

○ 옥수수 스낵 배합비

부재료	기본 스낵		옥수수 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	200	48.2	194	46.7
베이킹파우더	3	0.7	3	0.7
옥수수 전분			6	1.4
석탄주	20	4.8	20	4.8



기본 스낵



옥수수 스낵(전분 6%)

○ 옥수수 스낵 물성

	경도(g)	응집력(g)	탄력성(mm)	점착성(g)	씹힘성(mJ)
기본 스낵	720.2	0.9	4.4	633.2	26.9
옥수수스낵	675.0	0.9	4.5	575.2	25.8