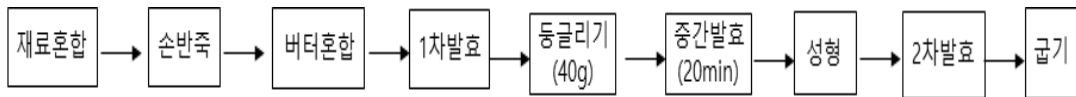


▶ 배경 및 필요성

- 지역 경제발전에 기여할 수 있는 소득작목 프리미엄 상품화 필요
- 지역 특산물을 활용한 차별화된 개발품 요구 증대

▶ 기술이전 내용

- 옥수수 빵 제조공정
 - 찰옥수수 미백2호의 전분으로 앙금을 만들어 옥수수 빵 제조



- (1) 버터를 제외한 모든 재료를 혼합하여 반죽 한 후, 반죽이 한덩어리로 뭉쳐지면 버터를 2~3회 나누어 넣어 준다.
- (2) 1차 발효는 습도 85~90%, 온도 35℃에서 5시간 발효한다.
- (3) 앙금은 모든 재료를 혼합하여 준비해 둔다.
- (4) 반죽을 40g으로 분할하여 동글리기 한 후, 실온에서 20분 발효한다.
- (5) 반죽에 앙금을 15g씩 포양하여 성형한다.
- (6) 2차 발효는 습도 90~95%, 온도 40℃에서 2시간 발효한다.
- (7) 성형된 반죽에 계란물을 바르고 170℃에서 12~13분 굽는다.

▶ 파급효과

- 지역 특산물을 이용한 다양한 가공 전처리 기술 및 제조공정 개발을 통한 지역 경제 활성화

▶ 기술산업화 내역

- 주식회사 미담양조장(홍천)

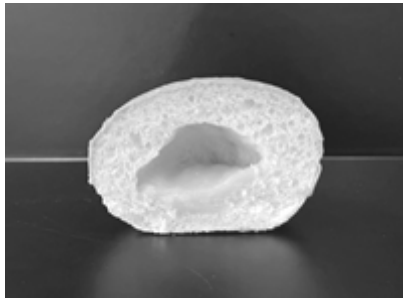
세부 연구결과

○ 옥수수빵 반죽 배합비

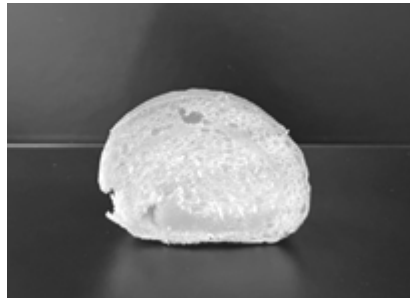
재 료	중 량(g)
강력분	350
* 발효종	100
설탕	50
소금	5
우유	160
계란	50
버터	50

○ 옥수수빵 앙금 배합비

재 료	중 량(g)
찹쌀가루	135
옥수수전분	15
치자분말	0.2
설탕	30
소금	1
정제수	100



타입 I



타입 II

○ 옥수수빵 물성

구 분	경도(g)	응집력(g)	탄력성(mm)	점착성(g)	씹힘성(mJ)
옥수수빵	158.6	0.9	4.7	144.6	6.7