

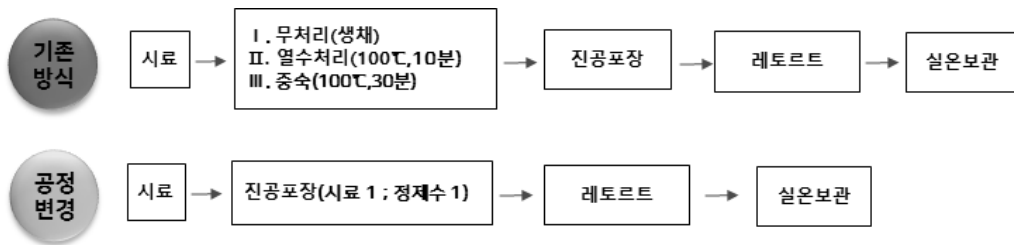
레토르트 옥수수 품질개선 제조기술

▶ 배경 및 필요성

- 찹옥수수 연중 소비 촉진을 위한 2차 가공품 개발로 소비시장 확대
- 레토르트 처리 시 옥수수 표면이 갈변하는 품질 저하 문제 해결 필요

▶ 기술이전 내용

- 레토르트 옥수수 제조공정
 - 기존의 가공공정 단계를 줄임으로서 열처리의 손실을 줄임
 - 정제수(+ 1% NaCl 첨가, 시료:정제수=1:1) 첨가를 통한 옥수수 갈변 방지



<레토르트 옥수수 제조공정>

- ※ 1차 살균(95℃, 0.5kgf/cm², 10min)
⇒ 2차 살균(100℃, 0.5kgf/cm², 50min) ⇒ 냉각(20min)

▶ 파급효과

- 옥수수를 활용한 2차 가공품 개발로 연중 소비 촉진 및 농가소득 증대
- 지역 농특산물 가공 상품화 기술지원으로 새로운 부가가치 창출

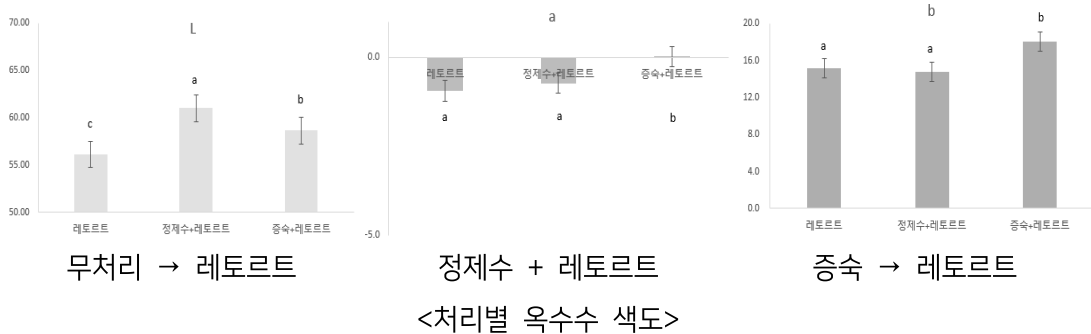
▶ 기술산업화 내역

- 주식회사 설악산그린푸드(양양)

세부 연구결과

○ 레토르트 처리별 색도비교

- 다른 처리군에 비해 정제수+레토르트 처리 시에 색도에서 L(명도)값이 가장 높았음
- 증숙 → 레토르트 처리 시에 b(황색도)가 가장 높았음



○ 레토르트 처리방법별 물성 비교

- 정제수+레토르트 처리 시에 경도(1713.4g), 응집성(0.42), 탄력성(1.06), 검성(726.6g), 씹힘성(7.6mJ)이 우수하였음
- 무처리+레토르트 처리는 경도가 높았고, 증숙+레토르트 처리는 경도가 낮아 물러졌음

