

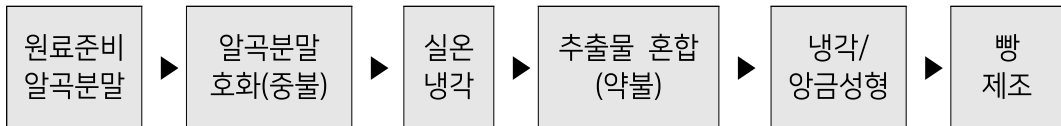
# 자색옥수수를 활용한 옥수수 앙금빵 제조법

## ▶ 배경 및 필요성

- 강원도 고유 육성 품종인 자색옥수수의 활용 방안 확대 필요
- 자색옥수수 색소2호의 자색 알곡으로 제조한 앙금에 색소1호 포엽 및속대 추출물을 혼합하여 제빵 재료로 사용할 수 있는 방법을 제시함

## ▶ 연구 내용

- 껍질을 벗긴 색소2호 알곡 분말을 이용함으로써 앙금 제조 시간 단축
- 색소1호 포엽 및 속대 추출물을 첨가한 안토시아닌 함유 앙금 제조
  - 특 징: 침지 없이 단시간에 호화도 높은 앙금 제조 가능
  - 제조공정



## ▶ 특허청구의 범위

- 자색옥수수 포엽 및 속대 혼합추출물을 함유한 옥수수 앙금 및 이를 포함하는 옥수수 앙금 빵의 제조방법
  - ① 색소 1호 포엽·속대 추출물 함유 색소 2호 알곡 앙금 제조방법
  - ② 앙금을 포함한 옥수수 빵 제조방법

## ▶ 파급효과

- 강원도 고유 육성 품종 자색옥수수의 고부가가치 향상
- 옥수수 부위의 다방면 활용도 제고 및 재배 농가 소득 향상 기여

## ④ 세부 연구결과

- 자색옥수수 앙금 제조 방법(실시예 1)



- 알곡 형태 및 침지 여부에 따른 호화도 비교
  - 알곡분말의 침지시간 없이도 호화도 높은 앙금 제조 가능

구분	실시예 1	비교예 1	비교예 2
알곡형태	껍질 벗긴 알곡분말	껍질 벗긴 통알곡	껍질 벗긴 알곡분말
침지시간	-	3시간	3시간
가열시간	3~5분	60분	3~5분
호화도(%)	96.15	96.43	100