

옥수수 라떼 제조공정 개발

배경 및 필요성

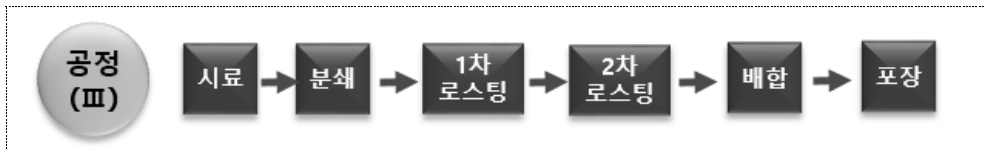
- 연중 소비 가능한 제품 개발로 식품 시장 확대 필요
- 옥수수 소재의 다양한 가공품 활용을 위한 전처리 기술 필요

활용 내용

- 옥수수 라떼 제조비율

재료명	찰옥분	유당	정백당	정제염	포도당 (합수)	폴리덱스트로스	전지분유	계
함량(%)	37.3	7.1	25	1.4	8	4	17.2	100

- 옥수수 라떼 제조공정



【그림 1】 옥수수 라떼 제조 공정

- 1) 분쇄단계: 옥수수를 분말화한다. ※ 180mesh 이상
- 2) 1차 로스팅: 250℃에서 50분을 로스팅한다.
- 3) 2차 로스팅: 150℃에서 50분을 로스팅한다.
- 4) 배합비율에 맞춰 부재료를 넣고 혼합한다.
- 5) 혼합한 옥수수라떼를 용기에 14g씩 포장한다.
※ 음용방법: 14g 한 포에 온수 80ml를 넣고 잘 저어 음용한다.

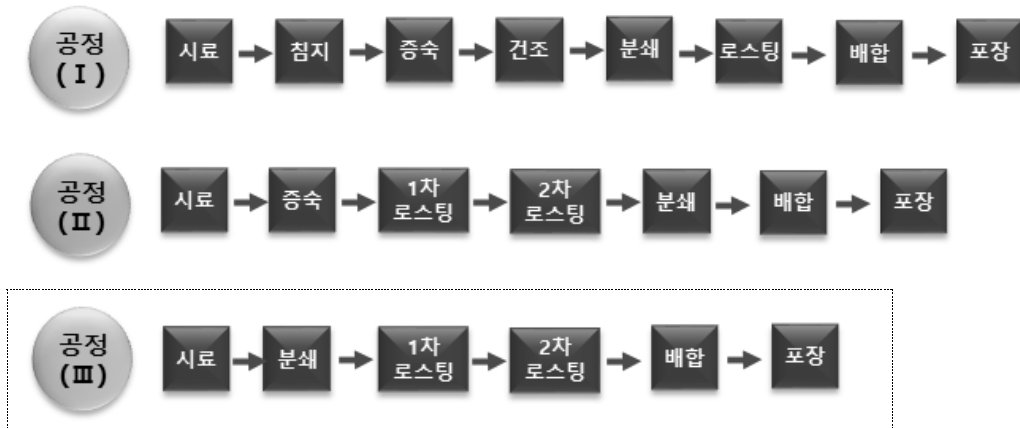
기대효과

- 품질개선 찰옥수수 가공기술을 통한 다양한 가공품 개발
- 2차 찰옥수수 가공품 개발을 통해 연중 소비체계 구축 및 소득향상
- 기술이전 (1건): 평창군농업기술센터(평창군)

세부 연구결과

○ 옥수수 라떼 제조공정별 품질비교

- 품종별: 찰옥 > 황옥
- 수율: 공정Ⅲ(76.90%) > 공정 I (67.25%), 공정 II (67.05%)
- 색도 L, b: 공정Ⅲ(66.17, 8.56) > 공정 I (63.26, 8.31), 공정 II (63.59, 8.01)



【옥수수 라떼 제조 공정 비교】