

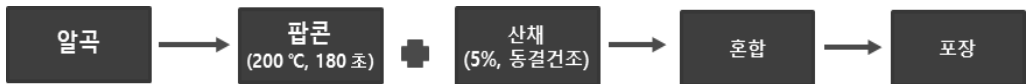
# 옥수수 산채 팝콘 제조기술

## 배경 및 필요성

- 강원도 지리적 브랜드 가치를 지닌 옥수수 이용 6차 산업 연계 가공품 개발
- 수요자와 소비자를 만족시킬 수 있는 체험, 관광 가공품 개발 필요

## 기술이전 내용

- 지역특산물 활용 산채팝콘 제조 공정



- 1) 원료검수: 외관검사(부패, 중량, 이물)
- 2) 선별: 깨끗한 재료를 선별하여 사용한다.
- 3) 튀김 제조: 옥수수 알곡을 튀김 제조기 200℃, 3분간 처리한다.
- 4) 산채 분말 제조: 동결건조 후 180 mesh 체를 통과한 분말 5% 사용한다.
- 5) 혼합 후 포장: 산채분말을 코팅한 후, 포장한다.

(※ 조건: 내부온도 60~65℃, 외부온도 300℃, 회전속도 20rpm)

## 기대효과

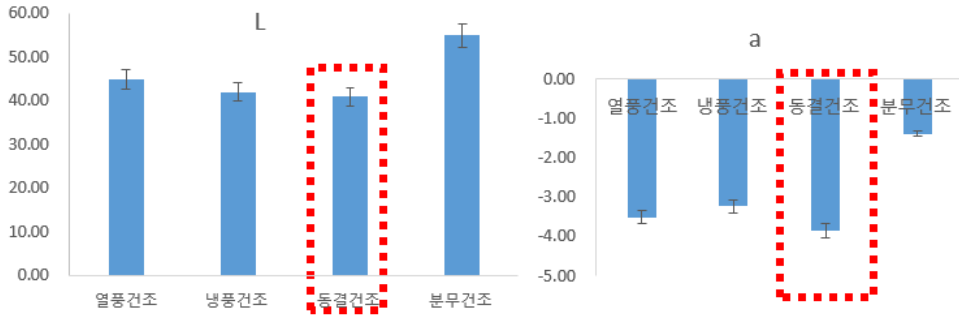
- 지역 특산물을 이용한 가공품 개발로 소비확대 및 지역경제 활성화
- 도내 가공업체와 공동연구 협력체제로 상승효과 증대

## 기술산업화 내역

- 다원식품(홍천군)

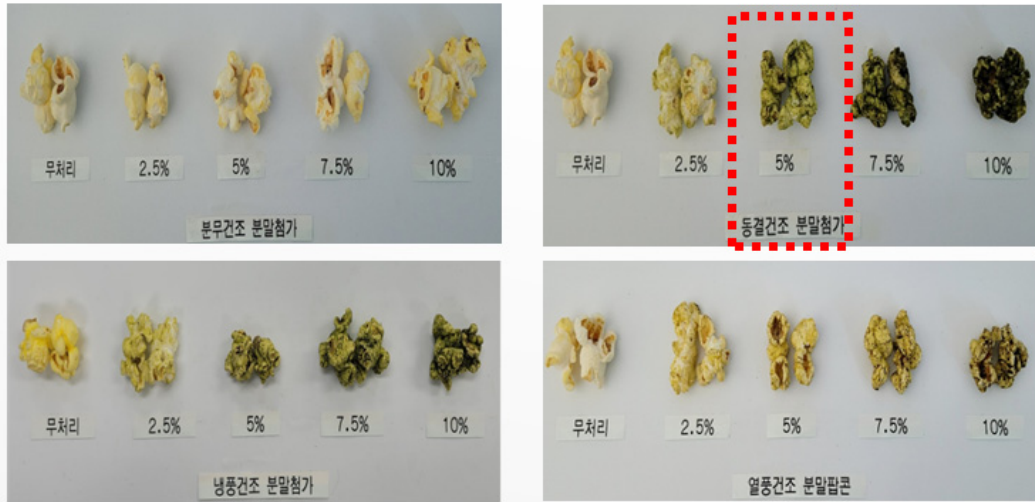
## 세부 연구결과

○ 산채 건조방법별 색도(L, a값) 비교



【그림 1】 산채 건조방법별 색도

○ 팝콘 시즈닝용 산채분말 건조방법별 색도변화



【그림 2】 건조 분말 함량별 색상