

옥수수 누룽지 제조기술

배경 및 필요성

- 지역 특산물을 활용한 6차산업 연계 가공 상품 개발 필요
- 지역축제와 연계한 옥수수 체험 및 관광상품 개발

기술이전 내용

- 옥수수 누룽지 제조공정



- 1) 원료검수: 외관검사 (부패, 중량, 이물)
- 2) 선별: 깨끗한 재료를 선별하여 사용
- 3) 증숙: 100℃, 30분 증숙
- 4) 분쇄: 분쇄기로 분쇄하여 6mesh체를 통과한 분쇄물사용
- 5) 성형: 원형 모양으로 성형
- 6) 가열: 균질화 시킨 후 200℃, 5분 가열
- 7) 건조: 60℃, 1시간 열풍건조
- 8) 포장: 중량에 맞게 PP수지에 포장
- 9) 검수: 포장상태검사
- 10) 완제품: 검수 합격한 제품 포장

기대효과

- 체험용 가공상품 개발에 따른 현장 적용으로 6차산업 활성화 기대
- 지역 축제 연계 관광 상품화를 통한 인지도 상승 및 부가가치 제고

기술산업화 내역

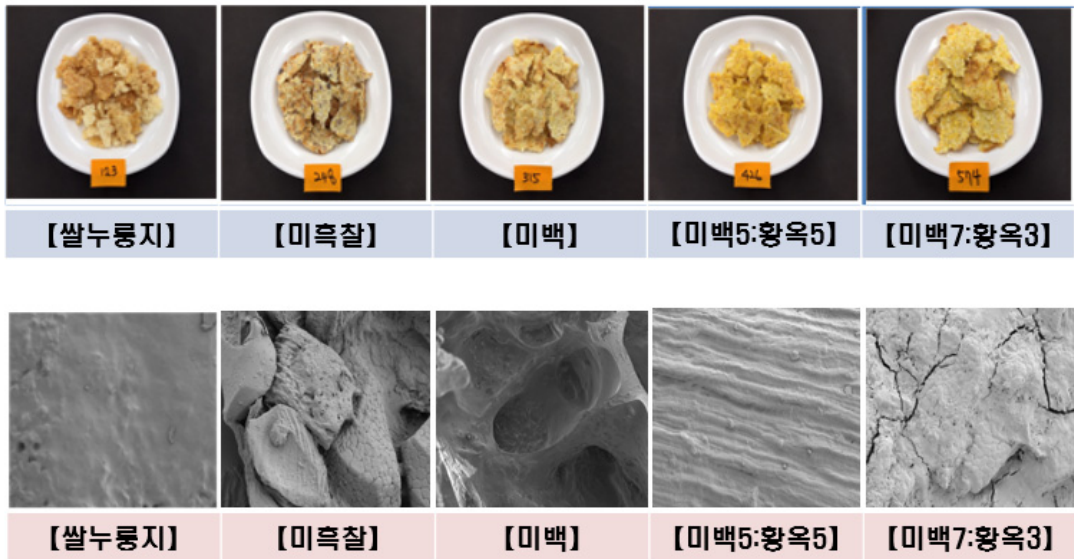
- 진양씨푸드(속초시)

세부 연구결과

○ 옥수수누룽지 품질 비교

<표 1> 옥수수누룽지 처리별 품질비교

처리	수분 함량(%)	총당 (%)	환원당 (%)	물결합 능력	색도		
					L	a	b
대조구 ¹⁾	1.77	11	0.59	5.32	84.34	2.50	14.93
미흑찰	2.83	29.50	1.74	10.27	79.85	3.47	14.13
미백	5.79	30.02	1.74	10.91	82.09	3.11	18.44
미백5:황옥5	5.00	27.96	1.54	5.86	80.86	5.05	28.52
미백7:황옥3	4.66	26.92	1.52	7.48	81.22	4.08	24.57



【그림 1】 옥수수 누룽지 품종별 성상