

자색옥수수를 활용한 옥수수 앙금빵 제조법

배경 및 필요성

- 강원도 고유 육성 품종 자색옥수수 활용 방안 확대 필요
- 자색옥수수 색소 2호의 자색 알곡으로 제조한 앙금에 색소 1호 포엽·속대 추출물을 혼합하여 제빵 재료로 사용할 수 있는 방법을 제시함

기술이전 내용

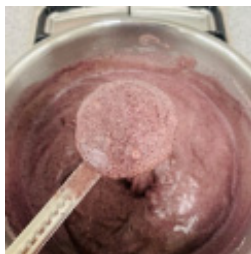
- 자색 앙금 제조과정
 - 과피를 제거한 색소 2호 알곡 분말을 사용하여 앙금 제조
 - 포엽·속대 추출물을 첨가하여 안토시아닌 함량을 높임



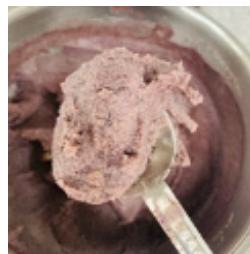
- 앙금 제조 과정



【알곡 가루+물】



【중불 가열】



【냉각】



【추출물 첨가】

기대효과

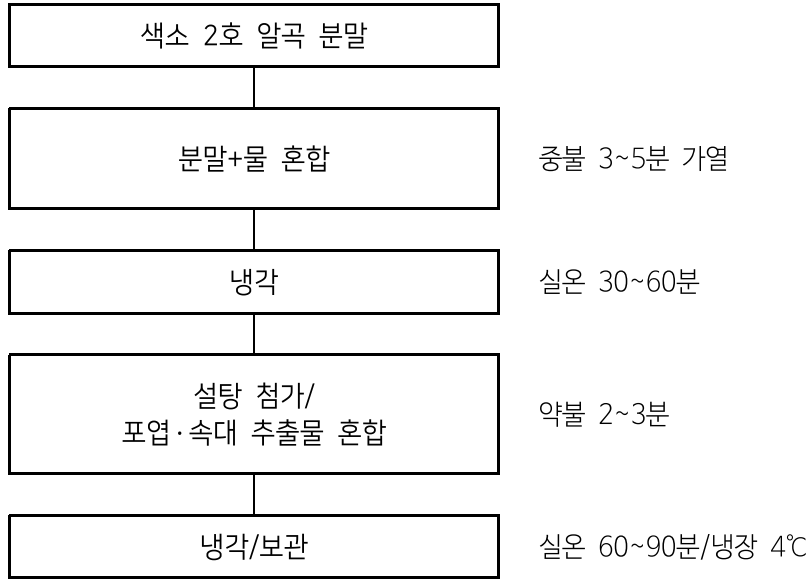
- 옥수수 부위의 다방면 활용도 제고 및 재배 농가 소득 향상 기여

기술산업화 내역

- 싱싱코퍼레이션(강원도 춘천시 온의동)

세부 연구결과

○ 자색옥수수 양금 제조 방법



○ 알곡 형태 및 침지 여부에 따른 호화도 비교

– 알곡분말의 침지시간 없이도 호화도 높은 양금 제조 가능

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