

## 옥수수범벅 제조기술

### 배경 및 필요성

- 옥수수의 1차 생산물 위주의 한시적인 국내 유통체계에서 연중 소비 촉진을 위한 2차 가공품 개발 필요
- 옥수수 소재의 다양한 가공공정 확립 및 산업화

### 기술이전 내용

- 옥수수범벅 제조방법



- 옥수수와 팥을 세척한다.
- 세척한 옥수수(팥)를 3배의 물에 15시간 불린다.
- 재료에 2배의 물을 넣고 혼합하여 100°C에서 25분간 가열한다.
- 5분간 뜸들이고 용기에 충전한다.
- 레토르트 살균(121°C, 15분)을 한다.
- 살균된 제품을 포장한다.

### 기대효과

- 품질개선 찹옥수수 가공기술을 통한 다양한 가공품 개발
- 2차 찹옥수수 가공품 개발을 통해 연중 소비체계 구축 및 소득향상

### 기술산업화 내역

- 산촌마을(홍천), 권영원 향토음식(정선)

## 세부 연구결과

### ○ 옥수수/팥 활용 배합비율(%)

재료명	건조 찰옥수수알	강안팥	정제염	정백당	계
제품A(기본)	83	14	0.2	2.8	100

※ 옥수수: 냉동중숙찰옥수수, 냉동중숙황옥수수, 건조찰옥수수쌀, 건조찰옥수수알 대체 가능

### ○ 옥수수/팥/크림치즈 활용 배합비율(%)

재료명	건조 찰옥수수알	강안팥	정제염	정백당	크림치즈소스	계
제품B(응용)	71	12	0.2	2.4	14.4	100

### ○ 옥수수/아라리찰 활용 배합비율(%)

재료명	건조 찰옥수수알	강안팥	정제염	정백당	크림치즈소스	계
제품C(응용)	41.9	24.5	0.3	3.5	29.8	100

※ 소스 변경 가능



【옥수수 범벅 처리별 성상】