

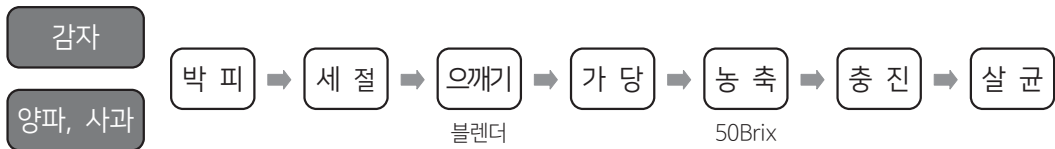
감자잼 제조방법

배경 및 필요성

- 자체개발 육성 품종(풍농) 감자를 활용한 다양한 상품 개발
- 제과제빵 등 디저트류에 활용 가능한 감자잼 제조 방법

기술이전 내용

- 감자잼 제조방법



【감자잼 제조공정】

- 감자잼 배합비율

| 구 분 | 감자 | 알룰로스 | 사과 | 양파 | 레몬즙 |
|-------|----|------|----|----|-------|
| 비율(%) | 40 | 30 | 24 | 6 | 3~5방울 |

- 감자잼 품질 특성
 - 당도 50 °Brix, pH 5.3, 명도(L) 44.8

기대효과

- 제과제빵의 충전재 및 소스로 활용한 디저트류 개발
- 비상품 감자 활용 및 원물 사용 확대로 감자 소비 확대

기술산업화 내역

- (주)신한(춘천시), (주)정선푸드팜(정선군)

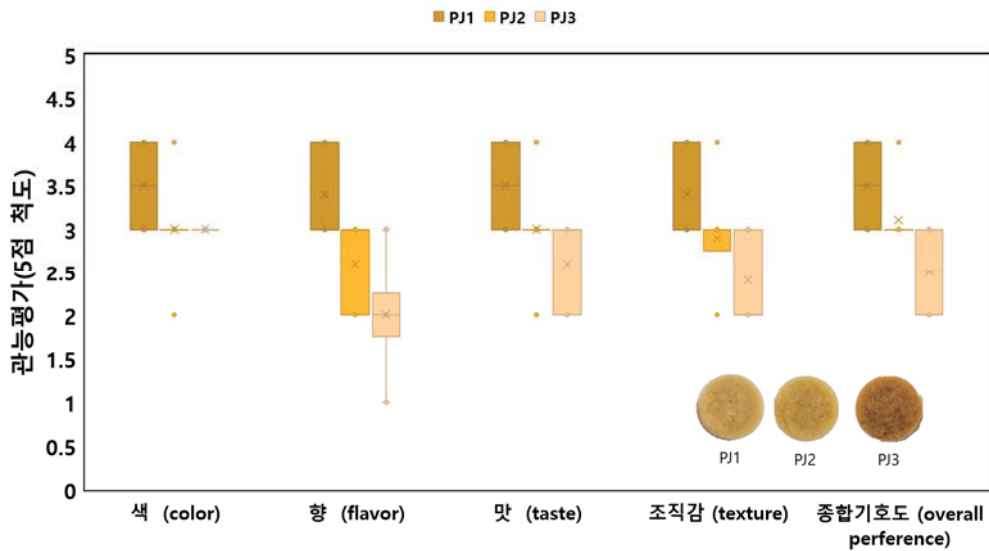
세부 연구결과

○ 감자잼 품질분석

| 처리구 | 당도 (°Brix) | pH | Hunter's values | | |
|------|---------------|-----------|-----------------|------------|------------|
| | | | L | a | b |
| PJ1* | 50.5±0.00 | 5.36±0.00 | 44.79±0.70 | 3.14±0.41 | 16.71±1.28 |
| PJ2 | 51.1±0.00 | 5.78±0.00 | 49.34±0.31 | -1.35±0.25 | 11.19±0.45 |
| pJ3 | 50.6±0.00 | 5.76±0.00 | 52.27±0.81 | -1.66±0.12 | 11.72±0.30 |

- * PJ1: 감자 400g, 알룰로스 300g, 사과 240g, 양파 60g
- * PJ2: 감자 400g, 알룰로스 300, 사과 120g, 양파 180g
- * PJ3: 감자 400g, 알룰로스 300g, 양파 300g

○ 감자잼 제조 배합비별 관능평가



【 감자잼 관능평가 】