

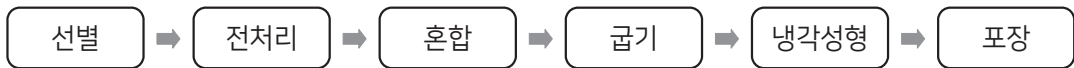
잡곡활용 그래놀라 제조기술

배경 및 필요성

- 웰빙식품 원료 발굴 및 상품화로 지역 농특산물 소비확대 필요
- 지역 경제발전에 기여할 수 있는 소득작목 프리미엄 상품화 필요

기술이전 내용

- 잡곡활용 「그래놀라」 제조방법
 - 콩(0.6Mpa, 5초): 이소플라본 함량 ↑
 - 수수, 조, 기장, 현미(1Mpa, 5초): 총 폴리페놀 함량 ↑



【그래놀라 제조공정】

기대효과

- 가공기술 개발에 따른 지역농산물 자급률 증진 및 농산업경제 활성화
- 관광 상품화를 통한 인지도 상승으로 재배농가 및 가공업체의 협력을 통한 부가가치 제고

기술산업화 내역

- 하추리마을기업(인제군)

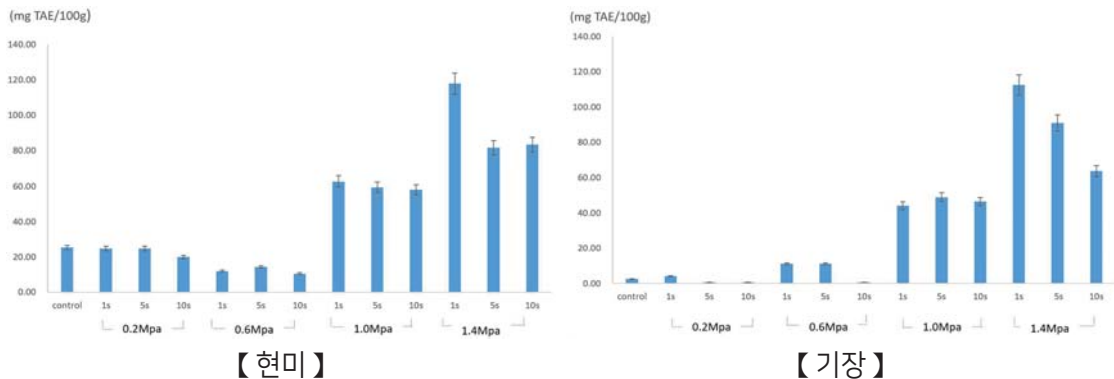
세부 연구결과

○ 서리태 처리 가공처리별(압력, 시간) 유효성분

(단위: mg/100g)

처리별	Isoflavone	Daidzein	Daidzin	Genistein	Genistin	Glycitein	Glycitin
압력 시간							
원시료	41.16	0	16.6	0.53	22.78	0.37	0.88
0.2	1	53.92	0	19.72	1.12	28.36	1.5
	5	63.43	0	24.11	1.13	31.26	1.45
	10	57.18	0	20.03	1.28	29.47	1.28
0.6	1	186.05	1.67	41.56	2.59	63.38	2.72
	5	194.61	2.99	50.08	3.34	63.5	2.28
	10	139.26	1.87	29.21	2.49	46.13	2.58
1.0	1	169.35	5.35	38.14	7.70	55.78	2.67
	5	160.83	6.24	36.06	9.10	53.19	2.24
	10	164.91	5.93	37.69	8.84	55.53	2.32
1.4	1	152.06	9.39	31.96	16.26	46.29	1.56
	5	153.84	12.49	32.23	18.62	44.32	1.36
	10	173.21	13.52	39.25	20.31	53.50	1.36

○ 현미·기장 가공처리별(압력, 시간) 총 폴리페놀함량



농식품연구소

담당자: 박지선, 권혜정, 맹진희, 임재길, 이하연, 엄남용
(033)248-6525, jusun2346@korea.kr