

유산균을 이용한 감자뇨끼 제조 기술

□ 배경 및 필요성

- 감자는 전분이 풍부하고 부드러운 식감을 나타내어 뇨끼의 핵심 원료
- 최근 소비자는 건강과 편리성을 중시하며, 즉석 조리 가능 제품을 선호

□ 기술이전 내용

- 감자뇨끼 배합비율

구 분	삶은감자	밀가루 (중력분)	달걀노른자	소금	파마산치즈	파프리카	합계
비율(%)	71.5	20.8	2.1	0.7	4.3	0.6	100

* 삶은감자+밀가루 중량 대비 유산균 3% 첨가

- EPS(Exopolysaccharide) 생성 유산균 특성

Stock NO.	Origins	Description	Identities(%)
YSH1	장아찌	<i>Leuconostoc mesenteroides</i>	99.86

* 항균활성 우수, 물성개선



【유산균 분말】

□ 기대효과

- 감자 식자재 활용으로 소비자 인식도 제고
- 제품 다각화로 감자 생산 농가 및 가공업체 소득 증가

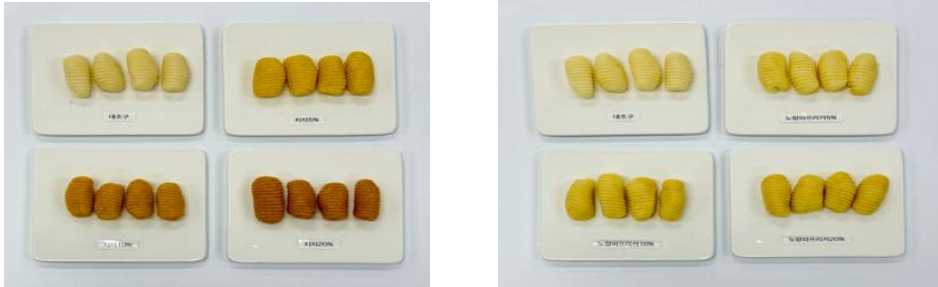
□ 기술산업화 내역

- 태백산채마을(태백시)



세부 연구결과

○ 감자 뇨끼



【파프리카 분말 활용 감자뇨끼】

○ 감자뇨끼 제조방법

【반죽하기】

- ① 삶은 감자를 으갠 후 체에 한번 걸러준다.
- ② 밀가루를 한번에 넣지 말고, 조금씩 넣어가며 감자와 섞어준다.
- ③ 삶은 감자+밀가루 중량 대비 3% 유산균 분말을 넣는다.
- ④ 달걀노른자와 소금을 넣고 살살 섞어가며 반죽을 만든다.
- ⑤ 반죽을 한 덩어리로 뭉친 후 가볍게 치대어 부드러운 상태로 만든다.
- ⑥ 지나치게 오래 반죽하면 식감이 질겨질 수 있으므로 조심한다.

【성형하기】

- ① 반죽을 길게 밀어 지름 1.5cm 정도 원통형으로 만든다.
- ② 포크나 틀을 이용해 모양을 낸다.

【삶기】

- ① 끓는 물에 소금을 약간 넣고 뇨끼를 넣어준다.
- ② 뇨끼가 물 위에 떠오르면 다 익은 것이므로 바로 건져 준다.
- ③ 체에 받쳐 물기를 빼고, 올리브 오일을 살짝 뿌려 섞어준다.