

옥수수 베이스 제조 기술

□ 배경 및 필요성

- 음료 등 에 다양하게 활용하기 위한 초당옥수수 베이스 제조기술 확립 필요

□ 기술이전 내용

- 옥수수 베이스 제조과정



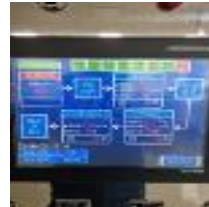
초당옥수수 분쇄



혼합



포장



레토르트



제품

- 제조과정

- ① 초당옥수수에 정제수를 첨가하여 곱게 분쇄한다.
- ② 부재료인 정백당, 정제염을 첨가하여 잘 저어 혼합한다.
- ③ 잔탄검을 조금씩 넣어가며 잘 혼합한다.
- ④ 포장후 살균(또는 레토르트) 처리한다.
* 레토르트 조건 : 1차 살균 95°C, 압력 0.5kgf/cm², 5분> 2차 살균 121°C, 압력 1.5kgf/cm², 20분>
냉각압력 압력 0.5kgf/cm², 20분
- ⑤ 냉장 보관 한다.

□ 기대효과

- 옥수수 베이스 개발로 도내 음료 매장, 베이커리 업체에서 활용 가능

□ 기술산업화 내역

- 여량농협찰옥수수가공공장



세부 연구결과

○ 옥수수베이스(55brix) 제조비율

재료명	초당옥수수	정제수	정백당	정제염	잔탄검	계
중량(g)	750	495	1,250	2.5	2.5	2,500
비율(%)	30	19.8	50	0.1	0.1	100

○ 아라리 초당옥수수베이스 사업화



【아라리 초당옥수수베이스(라벨)】



【옥수수베이스 및 옥수수라떼】

농식품연구소

담당자 : 권혜정, 이효영, 임재길, 이재희, 이기연, 김두은, 엄남용
(033)248-6523, khyeje@korea.kr