

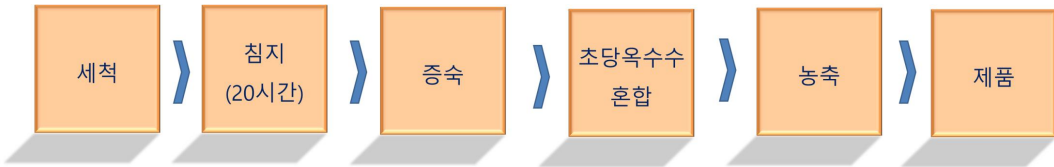
옥수수 앙금 제조 기술

□ 배경 및 필요성

- 초당옥수수, 백두를 활용한 앙금 제조기술 개발 요구

□ 기술이전 내용

- 옥수수 앙금 제조공정



- 제조방법

- ① 세척한 백두를 20시간 이상 충분히 불린다.
- ② 불린 백두에 정제수를 넣은 후 증숙한다. (불린팔1:정제수1)
- ③ 증숙된 백두를 채를 이용 여과하여 준비한다.
- ④ 증숙 냉동 초당 옥수수를 해동한 후 곱게 분쇄 준비한다.
- ⑤ 여과한 백두와 분쇄한 초당옥수수에 부재료를 혼합한다.
- ⑥ 골고루 잘 저어 주며 브릭스(brix)를 맞춰 앙금을 완성한다.
- ⑦ 완성된 앙금을 포장하여 냉동 보관한다.

- 옥수수앙금 제조비율

구분	초당옥수수	백두	정백당	정제염	물엿	계
함량(g)	215	95	172.5	0.5	17	310
비율(%)	43	19	34.5	0.1	3.4	100

* 물성 조정용 잔탄검 사용시 0.1%

□ 기대효과

- 옥수수 앙금 제조공정 확립으로 제과제빵 등에 다양하게 활용 가능

□ 기술산업화 내역

- 오로시



세부 연구결과

○ 옥수수 양금 비율별 수분 및 물성비교

구분	수분(%)	경도	응집력	탄력성	점착성	씹힘성
시판양금	26.0	2523.0	0.2	1.7	475.3	7.8
백두 7:초당 3	22.2	471.3	0.8	4.2	357.0	14.8
백두 5:초당 3	28.1	446.3	0.9	5.8	404.3	22.9
백두 3:초당 7	21.7	809.0	0.7	5.1	607.0	31.2

○ 옥수수만주 양금 비율별 사진



【백두 7 : 초당 3】



【백두 5 : 초당 5】



【백두 3 : 초당 7】

농식품연구소

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