

백두(팥) 앙금 제조 기술

□ 배경 및 필요성

○ 수입산 백앙금(강낭콩)을 대체할 국내산 흰팥 앙금 제조 기술 개발 필요

□ 기술이전 내용

○ 백두(팥) 앙금 제조공정

- ① 세척한 팥을 20시간이상 충분히 불린다.
- ② 증숙 불린 팥에 정제수 넣은 후 증숙한다.(뚜껑 덮고)
- ③ 충분히 증숙 된 팥에 부재료를 혼합하여 농축한다.
- ④ 제품은 냉장 또는 냉동 보관한다.



○ 백두(팥) 앙금 배합비

원 료	비 율(%)	합 량(g)
불린 팥	50	250
정백당	20	100
정제염	0.1	0.5
물엿	2	10
정제수	27.9	139.5
합 계	100	500
앙금제조 후 당도	55Brix	

□ 기대효과

○ 국내산 양갱 등 베이커리, 간식류의 앙금으로 다양한 식품에 적용 가능

□ 기술산업화 내역

○ 농업회사법인 토브 주식회사

농식품연구소

담당자 : 이효영, 임재길, 이재희, 이기연, 김두은, 권혜정, 엄남용
(033)248-6534, leehyoung12@korea.kr