

## 짜먹는 저당 양갱 4종 제조 기술

### □ 배경 및 필요성

- 고령자의 섭취, 소화, 흡수를 고려한 고령친화식품 시장의 확대 추세
- 시니어 맞춤형 간식류 등 다양한 고령친화우수식품 개발 필요

### □ 기술이전 내용

- 짜먹는 양갱 제조공정
  - 수제 백두(팥)앙금, 감자, 초당옥수수, 서리태, 곤드레 분말 등 국내산 원료
  - 설탕 대신 알룰로스 시럽 첨가, 당류 1~2g 함유한 저당 양갱
  - 수작업 대비 생산성·품질↑, 짜먹는 스틱형으로 간편성, 휴대성↑



- 짜먹는 양갱 4종 배합비

(%)

원료명	감자 양갱	초당옥수수 양갱	서리태 양갱	곤드레 양갱
백두앙금	30	30	30	30
감자분말	2	0	0	0
초당옥수수분말	0	4	0	0
서리태분말	0	0	4	0
곤드레분말	0	0	0	2
알룰로스시럽	33	33	33	33
한천	1.5	1.5	1.5	1.5
로커스트콩검	0.15	0.15	0.15	0.15
정제수	33.35	31.35	31.35	33.35
합 계	100	100	100	100

### □ 기대효과

- 고령친화용 저당간식류 양갱 개발로 산업화

### □ 기술산업화 내역

- 농업회사법인 토브 주식회사



## 세부 연구결과

### ○ 짜먹는 양갱 제조방법

- ① 검류 불림 : 알룰로스시럽에 한천가루와 검류분말을 넣고 균일하게 섞어준다. (30분)
- ② 주원료 및 부원료 첨가 : 감자(초당옥수수, 서리태, 곤드레)분말을 첨가하여 섞은 다음 백당앙금과 나머지 정제수를첨가한다.
- ③ 혼합 : 주원료와 부원료를 균일하게 혼합해준다.
- ④ 가열 : 충전탱크에 혼합액을 넣고 가열한다. (75°C~80°C)
- ⑤ 충전 : 가열온도에서 정량 충전한다. (19~20g) - 스틱포장기계 사용
- ⑥ 냉각 : 충전 완료된 제품을 0°C에서 냉각한다.
- ⑦ 외포장 : 완성된 양갱을 포장한다.

### ○ 짜먹는 양갱 기술이전, 제품개발



농식품연구소

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