깨박 타히니, 후무스 제조 기술

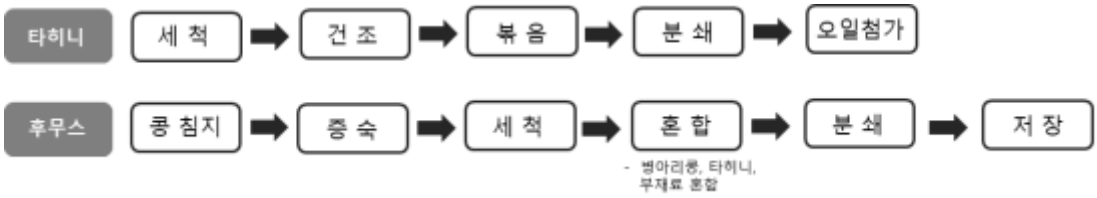
❑ 배경 및 필요성

○ 고단백질, Ca·K·Mg 등 무기질 함량이 높은 깨박의 식품 활용도 증진

○ 지역 농산물 소비확대를 위한 깨박의 업사이클링 가공상품화 필요

❑ 기술이전 내용

○ 깨박 타히니, 후무스 제조공정



○ 깨박 타히니 배합비율

	볶음참깨박(볶음들깨박)	식물성오일
비율(%)	60	40

- 식물성오일 : 참기름, 들기름 혹은 포도씨유

○ 깨박 후무스 배합비율

	병아리콩	타히니	레몬	올리브유	식염	올리고당	마늘	정제수	합계
비율(%)	41.74	13.91	5.22	13.91	0.87	5.22	1.74	17.39	100
배합량(g)	240	80	30	80	5	30	10	100	575

❑ 기대효과

○ 깨박 가공품 개발로 재배농가 및 참·들기름 가공업체의 부가소득 증대

❑ 기술산업화 내역

○ 시향헌

세부 연구결과

○ 깨박 타히니 제조방법

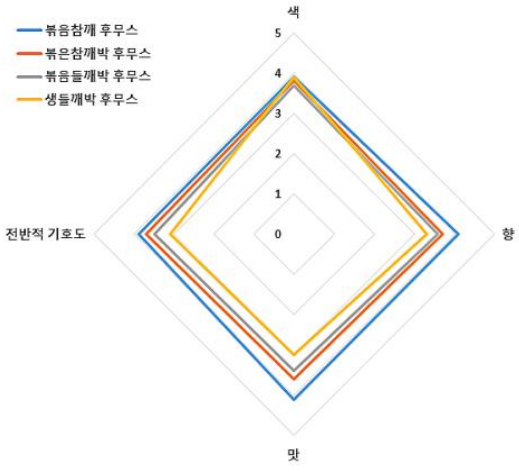
① 참깨박 혹은 들깨박을 깨끗이 씻어 건져 준다.
② 물기를 제거한 참깨박 혹은 들깨박을 중불에서 5~7분간 고르게 볶아준다.
③ 볶음 참깨박 혹은 들깨박을 완전히 식힌 후 블랜더로 곱게 갈아준다.
④ 볶음 참깨박 혹은 들깨박에 오일을 넣어 페이스트 형태로 만들어준다.
⑤ 완성된 제품은 밀폐용기에 넣어 냉장 보관한다.

○ 깨박 후무스 제조방법

① 병아리콩을 8시간 이상 충분히 불린다.
② 끓는 물에 병아리콩을 30분간 충분히 삶아준다.
③ 삶아진 콩을 깨끗이 씻어준다.
④ 병아리콩과 타히니, 마늘, 레몬, 올리브 오일을 넣고 블랜더로 1분간 갈아준다.
⑤ 100g씩 포장하여 냉장보관한다.

○ 후무스 기호도 조사

- 볶음참깨후무스 > 볶음참깨박후무스 > 볶음들깨박후무스 > 생들깨박후무스



【볶음참깨박 타히니】

【볶음참깨박 후무스】

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