

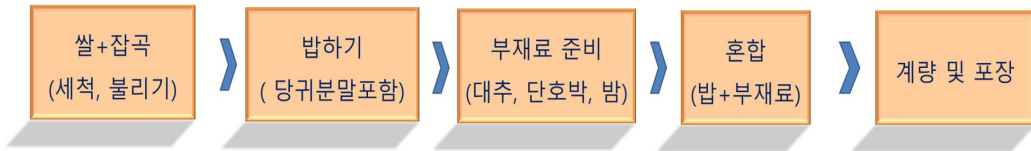
# 당귀영양밥 제조 기술

## □ 배경 및 필요성

- 지역 농산물 소비 확대를 위한 기술원-농협 협업 상생제품 개발
- 쌀, 당귀 등 지역 농산물 소비 촉진을 위한 다양한 가공식품 개발 필요

## □ 기술이전 내용

- 당귀영양밥 제조공정



- 당귀영양밥 제조비율

시료명	배합비(%)	합량(g)
멥쌀	49.17	98.34
찰쌀	25.57	51.14
서리태	7.87	15.74
조	5.9	11.8
흑미	2.95	5.9
당귀분말	0.79	1.58
팥	2.95	5.9
단호박	2.0	4.0
대추	1.4	2.8
밤	1.4	2.8
합계	100	200

## □ 기대효과

- 지역 농협과의 상호 협력으로 유통 활성화 및 지역 농산물 소비 확대

## □ 기술산업화 내역

- 농업회사법인 (주)홈스랑

## 세부 연구결과

### ○ 당귀영양밥 제조공정

- ① 세척 : 쌀과 잡곡을 계량한 후 세척 한다.
- ② 불리기 : 세척 한 쌀과 잡곡을 약 20분 정도 불린다.
- ③ 밥하기 : 취반기를 이용하여 100℃ 40분간 가열한다.
- ④ 부재료 준비 : 밤, 대추, 단호박을 찜기에 20분 찌서 준비한다.
- ⑤ 혼합 : 취사 후 잡곡밥에 준비한 부재료 단호박, 대추, 밤을 배합에 맞게 포장한다.
- ⑥ 포장 후 냉동 보관한다.



【당귀영양밥】



【영양 정보】

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