

곡물쉐이크 제조 기술

□ 배경 및 필요성

- 지역농산물 소비자 인식 기반 콩 활용 단백질쉐이크 제조 기술 요구

□ 기술이전 내용

- 곡물쉐이크 4종 제조비율

원료	제조비율(%)			
	기본	딸기맛	초당옥수수맛	감자맛
콩분말	20	20	20	20
프락토올리고당	15	15	15	15
폴리덱스트로스	5	5	5	5
전지분유	8	8	8	8
유장분말	2	2	2	2
10곡혼합분말*	25	19	17	17
난소화성 토덱스트린	5	5	5	5
정제염	1	1	1	1
분당	5	5	5	5
알룰로스파우더	5	5	5	5
유산균(식물성 JS-8)	1	1	1	1
그레놀라	8	8	8	8
청국장분말		2		
시즈닝분말**		4	8	8
계	100	100	100	100

* 10곡 혼합분말 : 쌀, 보리, 현미, 수수, 대두, 찰현미, 검은콩, 찰옥수수, 흑미, 율무

** 시즈닝분말 : 청국장분말(AFY-24), 딸기맛(동결건조분말), 옥수수맛(중숙초당옥수수분말), 감자맛(중숙감자분말)

※ 내용량 : 30g(1포)를 생수 120ml(또는 우유 150ml)에 넣고 잘 저어서 음용한다.

□ 기대효과

- 소비자, 생산자 맞춤형 상품개발로 시장 진입, 제품 판매 활성화
- 영양강화, 건강한 먹거리 상품개발 및 사업화로 고부가가치 창출

□ 기술산업화 내역

- 우노팜

세부 연구결과

○ 콩 분말 제조과정

- ① 침지 : 콩 2kg + 정제수 10L(콩 대비 물의 양 5배)를 넣고 24시간 침지한다.
- ② 증숙 : 콩을 1시간 물기를 제거 후 150℃, 30분 쪄 후 20분간 뜸을 들인다.
*콩찌는 방법은 콩 품종과 사용기기에 따라 다르기 때문에 콩을 손으로 살짝 눌렀을 때 으깨질 정도로 푹 삶아지는 조건으로 한다.
- ③ 건조 : 60℃, 15시간 열풍 건조한다.
- ④ 분쇄 : 분쇄기를 이용하여 1차 10mesh, 2차 80mesh로 분쇄한다.

○ 단백질 셰이크의 일반성분

구분*	일반성분(g/100g)				
	수분	단백질	지방	회분	탄수화물
I	3.87±0.05	14.37±0.23	6.07±0.02	3.14±0.24	72.54±0.47
II	3.40±0.05	13.96±0.07	6.37±0.09	3.21±0.06	73.06±0.05
III	3.71±0.03	14.14±0.04	6.70±0.08	3.19±0.02	72.26±0.06
IV	3.66±0.02	13.71±0.03	5.94±0.03	3.26±0.05	73.43±0.06

* 구분 : I(기본), II(딸기발효콩맛), III(초당옥수수맛), IV(감자맛)



【기본】



【딸기발효콩맛】



【초당옥수수맛】



【감자맛】

농식품연구소

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