

농산물이용시험장

담당자 : 김영남, 최병곤, 정정수, 김경희
(033)248-6532, ynkim@korea.kr

유기농산물 활용 유동식 제품의 원료성분과 제조방법

1. 목 적

- 국내 유기농산물 가공품의 시장 점유율 향상을 위한 제품 다양화 및 가공기술 개발과 확보
- 소비자 맞춤형 유기농산 가공식품을 개발하여 차별화를 통한 시장경쟁력을 향상

2. 개발기술

- 유기농산물 원료의 전처리 기술과 곡류 기본베이스 제조방법
- 레토르트 유동식제품(전 유동식, 맑은 유동식, 즉석스프)의 원료조성과 제조방법

3. 기대효과

- 유기농 잡곡류를 활용한 유동식제품의 소비촉진을 유도하여 관내재배농가의 안정적 수입을 유도
- 간편하고 편리한 레토르트 포장방식으로 저장성 향상과 식이편이성을 제공

4. 기술이전내역

- 곡류 및 서류 원료의 전처리방법과 기본베이스 제조방법
- 유동식제품의 원료조성물과 조리 및 레토르트 살균공정
- 기술이전 : (주) 보리나라