

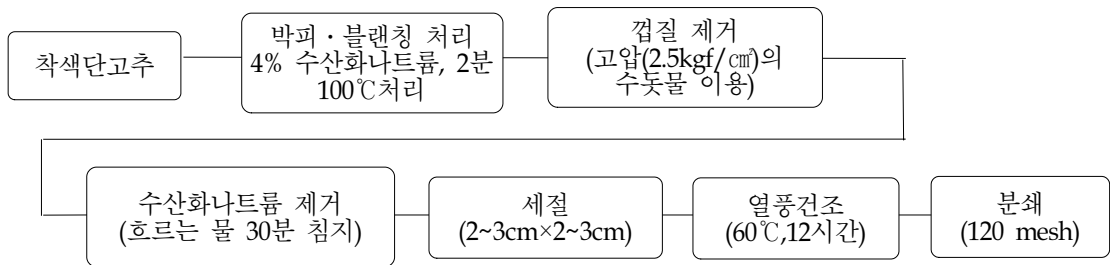
착색단고추 중간소재 및 생과이용 가공기술

1. 목 적

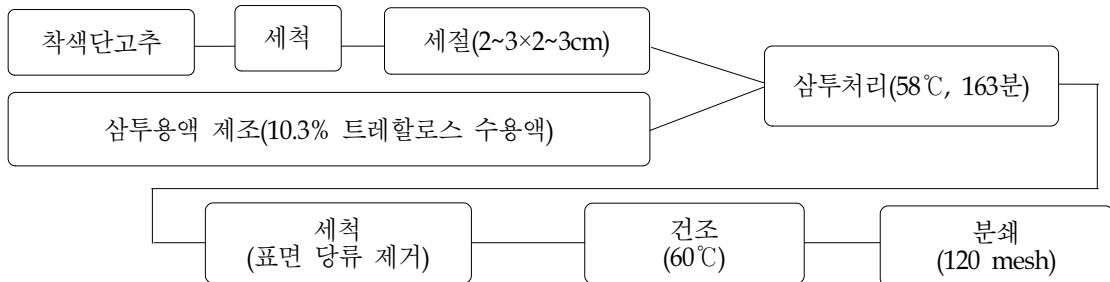
- 착색단고추는 대일본 수출 전략작목이지만 국내 소비여건이 미비한 상태임
- 국내외 수출 및 소비 수급 불균형의 문제점이 상존하여 장기적 수급균형 대책 필요
- 착색단고추는 고소득 작목이나 비상품과 비율이(20%) 높아 이를 이용한 상품화 개발이 필요함

2. 개발기술

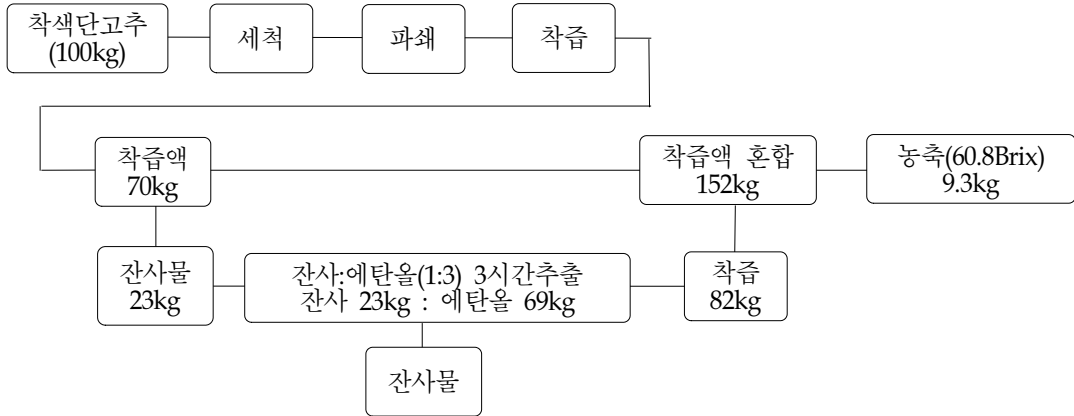
- 착색단고추 중간소재 개발 : 열풍건조, 삼투압건조, 농축액
 - 열풍건조분말 제조공정



- 삼투압건조분말 제조공정

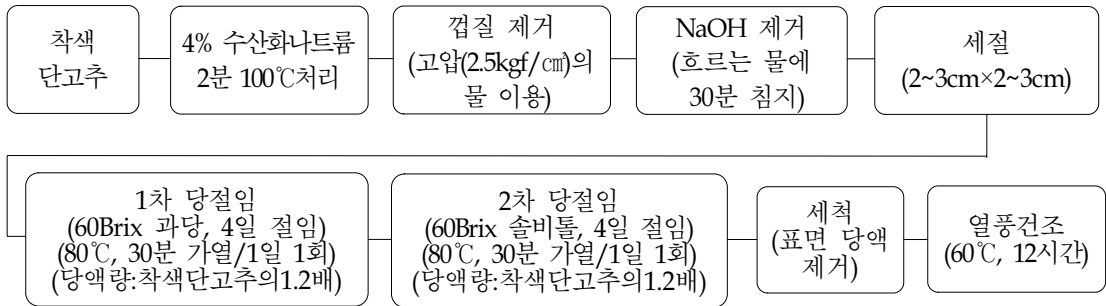


- 농축액 제조과정

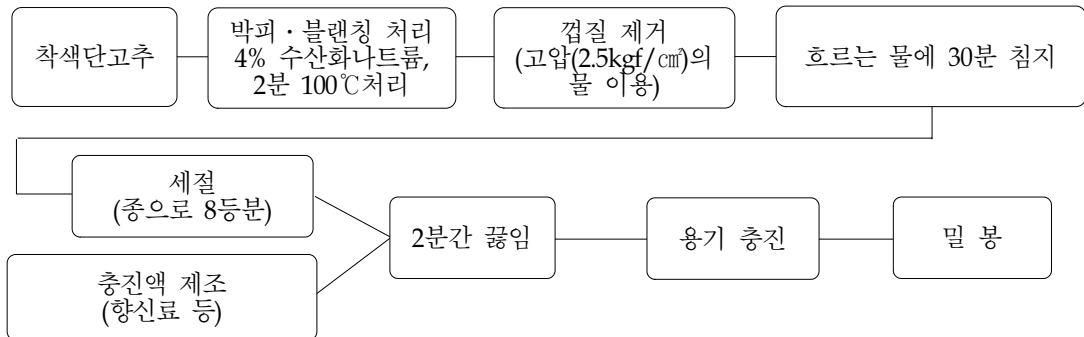


o 생체를 이용한 가공품

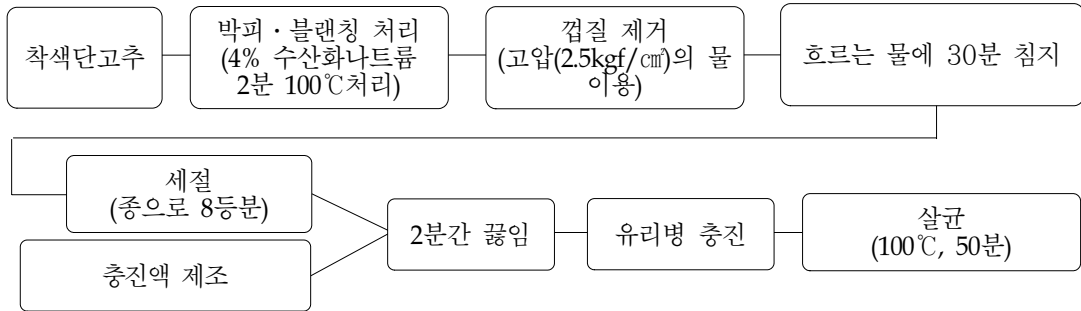
- 당절임 제조과정



- 초절임 제조과정



- 착색단고추 피클 제조과정



3. 기대효과

- 생과 및 조리용으로만 한정되 있는 착색단고추의 이용도 다양화
- 다양한 가공품 개발로 일본시장에 편향되어 있는 수급불균형의 문제점 해소 및 국내 소비기반 구축
- 높은 비율(20%)로 발생하는 비상품과를 가공함으로써 재배 농가의 새소득원 창조

4. 기술산업화 내역

- 착색단고추를 이용한 중간소재 및 생체를 이용한 가공기술
- 기술이전 대상 : 평창 오대산 착색단고추 재배작목반 외 2개소(인제, 철원)