

소립형 『새알』 찐감자를 이용한 레토르트 제조

□ 연구 배경

- 소립형 새알감자 품종개발에 따른 다용도 활용 방안으로서 외식산업의 활성화와 즉석식품의 소비증가로 소비자 요구에 부응한 제품개발

□ 주요 연구성과

- 찐감자의 조직감을 연화·이완시키면서 감자의 맛과 저장성을 향상시키는 제조기술



□ 파급효과

- 감자 가공상품 개발로 현재 소폭 감소 추세인 감자 소비량 확대에 기여
 - 1인당 감자 소비량 : '00년(16.3kg) → '05년(19.9kg) → '09년(13.6 kg)

특화작물연구소

담당자 : 맹진희, 최병곤, 이효영, 최성진
(033)610-8753, mjh3565@korea.kr