

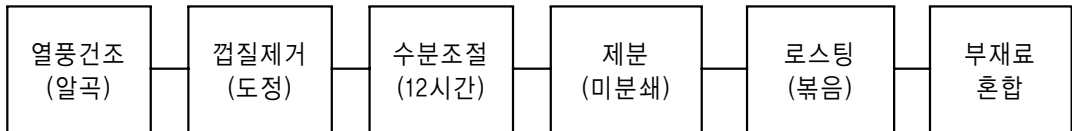
## 옥수수를 이용한 라떼 제조방법

### □ 배경 및 필요성

- 강원도는 찰옥수수를 주로 재배하고 있으며, 찰옥수수는 찰성이 높아 가공이 어려워서 식품가공소재로 활용이 다양하지 않음
- 찰옥수수를 이용하여 간편하게 마실 수 있는 다이어트 식품으로 옥수수라떼 제조기술을 개발함

### □ 활용 내용

- 제조공정
  - 수분함량 13%이하로 열풍건조
  - 12시간 물에 불려서 입도(mesh) 140으로 분쇄하고 40℃ 냉풍건조
  - 분말을 약불에 약 5분간 볶아준 뒤 부재료 혼합 후 포장한다.



### ○ 재료별 배합비율

(단위 : %)

합 계	황옥 분말	찰옥 분말	유당	정백당	정제염	함수 포도당	폴리 덱스트로스	전지 분유
100	19	19	7	25	2	8	4	16

### □ 파급효과

- 옥수수 레시피 다양화로 관광 먹거리 활용 활성화

## 〈세부 연구결과〉

### ○ 배합비율

(단위 : %)

처 리	황옥 분말	찰옥 분말	유당	정백당	정제염	함수 포도당	폴리 덱스트로스	전지 분유
황옥 <sup>z</sup>	38	-	7	25	2	8	4	16
찰옥 <sup>y</sup>	-	35	7	25	2	8	4	19
황옥+찰옥	19	19	7	25	2	8	4	16

<sup>z</sup> : 강일옥, <sup>y</sup> : 미백2호

### ○ 옥수수라떼 품질특성

처 리	pH	용해도(%)	색 도		
			L	a	b
황옥	6.3	61.4	86.17	3.09	24.22
찰옥	6.2	63.4	91.70	-0.40	11.06
황옥+찰옥	6.3	61.5	87.87	1.78	19.08