

제형곶감 제조기술

배경 및 필요성

- 곶감은 제조기간이 장기간 소요되며 원물 이외의 다양한 가공품 부족
- 비품 감의 새로운 활용방안 모색 및 기존 제품과 차별화된 감 가공품 개발 필요

활용 내용

- 홍시퓨레에 겔화제 7종을 전체중량에 1~3%로 첨가하여 이화학적 특성 및 조직감 분석
- 알긴산나트륨 1%, 한천 1% 첨가한 제형곶감이 식감 및 기호도 우수
- 제형곶감 제조공정



- 제형곶감 배합비율(%)

동철감홍시 퓨레	설탕	알긴산나트륨	한천	구연산
90	7.9	1	1	0.1

파급효과

- 제형곶감을 중간소재로 활용하여 가공품에 적용 용이
- 비품 감의 활용도 증대로 농가 소득 제고



〈세부 연구결과〉

○ 겔화제 종별 품질특성

