

감자 분말 제조기술

배경 및 필요성

- 소비자 트렌드에 부응하는 감자 중간소재 및 간편식 개발
- 자체 육성 품종 용도별 가공적성 구명 및 활용방안 모색

기술이전 내용

- 감자 분말 제조과정



- 감자 분말 가공적성 및 품질분석

제조 조건	총당 (%)	총전분 (%)	아밀로오스 (%)	아밀로펙틴 (%)	수분흡수지수 (g)	수분용해지수 (%)
블랜칭, 60℃ 건조	19.56	69.50	31.39	38.11	7.72	7.46
블랜칭 무처리, 60℃ 건조	44.94	59.41	29.30	30.11	3.94	17.95

기대효과

- 감자 중간소재(분말)를 활용한 부가가치 향상 가공품 개발
- 다양한 감자 가공품 개발을 통한 지역 경제 활성화

기술산업화 내역

- (주)봄(춘천시), (주)신한(춘천시)

세부 연구결과

○ 전처리 조건별 일반성분 분석

(g/100g)

처리구		수분	조단백질	조지방	조회분	조탄수화물
건조	블랜칭					
열풍	무처리	3.61±0.04	8.81±0.03	0.10±0.01	2.48±0.03	85.00±0.06
건조	처리	4.53±0.03	8.58±0.04	0.17±0.03	2.29±0.02	84.45±0.09

○ 전처리 조건별 무기질성분 분석

(mg/100g)

처리구		Ca	K	Mg	Na	Fe	P
건조	블랜칭						
열풍	무처리	29.1±0.28	2,507.4±24.09	99.3±0.74	4.0±0.30	4.1±0.50	280.4±0.88
건조	처리	28.1±0.34	950.9±6.78	52.6±2.01	11.2±2.26	4.0±0.30	194.7±0.98

○ 건조분말 호화 특성

처리구		호화온도(°C)	Viscosity (cP)		
건조	블랜칭		최고 호화온도	Breakdown	Setback
열풍	무처리	69.10±0.10	342.00±3.46	24.67±2.08	34.33±0.58
건조	처리	58.40±0.78	455.33±2.31	172.67±1.56	66.33±2.89

* setback viscosity: 전분 노화 특성 관련 지표, 낮을수록 노화안정성 우수