

감자 큐브 제조기술

배경 및 필요성

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

기술이전 내용

- 감자 큐브 제조과정



- 감자 큐브 가공적성 및 품질분석

건조 조건	일반성분(g/100g)				무기성분(mg/100g)	
	수분	단백질	탄수화물	조회분	K	Na
60℃, 3시간	54.6	3.3	39.5	2.6	234.5	852.1
60℃, 4시간	25.9	5.5	16.1	4.4	379.1	1395.7

기대효과

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

기술산업화 내역

- (주)봄(춘천시), (주)신한(춘천시)

세부 연구결과

○ 건조온도 조건별(60°C, 70°C) 물성 및 수분복원력 분석

