

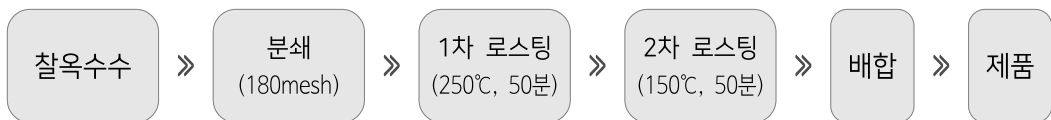
옥수수라떼 제조기술

배경 및 필요성

- 지역의 특산물을 활용한 6차산업 연계 다양한 상품 개발 요구
- 지역축제와 연계한 옥수수 가공 및 관광상품 개발 필요

기술이전 내용

- 옥수수 라떼 제조공정



- 옥수수 라떼 제조비율

재료명	찰옥분	유당	정백당	정제염	포도당 (함수)	폴리 덱스트로스	전지 분유	계
함량(%)	37.3	7.1	25	1.4	8	4	17.2	100

기대효과

- 관광 상품화를 통한 인지도 상승으로 재배농가 및 가공업체의 협력을 통한 부가가치 제고

기술산업화 내역

- 강원옥수수식품연구소(춘천)

세부 연구결과

○ 옥수수라떼 제조 단계별 설명

- ① 분쇄단계: 찰옥수수를 분말화한다. ※ 180mesh 이상
- ② 1차 로스팅: 250℃에서 50분을 로스팅한다.
- ③ 2차 로스팅: 150℃에서 50분을 로스팅한다.
- ④ 옥수수라떼 배합 비율에 맞춰 부재료를 넣고 혼합한다.
- ⑤ 혼합한 옥수수라떼를 용기에 14g씩 포장한다.
- ⑥ 14g 한 포에 온수 80ml를 넣고 잘 저어 음용한다.