

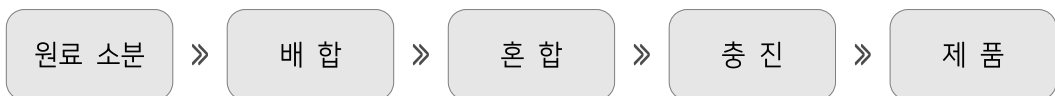
옥수수샐러드 제조기술

배경 및 필요성

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

기술이전 내용

- 옥수수 샐러드 제조공정



- 옥수수 샐러드 제조비율

재료명	증숙청춘찰*	파프리카	양파	마요네즈	식초	정백당	정제염	후추	합계
비율	55.5	16.3	13.0	7.3	4.9	2.4	0.4	0.2	100

* 옥수수: 냉동 증숙찰옥수수, 냉동 증숙황옥수수 대체 가능

기대효과

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

기술산업화 내역

- 여량농협 정선아리랑찰옥수수(정선)

세부 연구결과

- 옥수수샐러드 제조 단계별 설명
 - ① 원료를 배합비율에 맞춰 소분한다.
 - ② 채소는 옥수수 크기로 썰어 사용한다.
 - ③ 옥수수와 부재료를 혼합한다.
 - ④ 정백당이 녹을 때 까지 섞어준다.
 - ⑤ 정제염과 후추를 넣어 간을 맞춘다.
 - ⑥ 콘샐러드를 정량 포장하여 냉장보관한다.